Марія МАТІОС

Куліна Рні Фіґлі

Моїм сонячним ***Матбарам*** *та родині* ***Лібзонів,***
які не втомлюються вдихати в мене життя, –
із вдячністю

Беручи до рук «Кулінарні фіґлі» Марії Матіос, не забудьте прихопити «слинявчик», бо від цього смачного й життєрадісного читання вам не раз тектиме слинка із підборіддя – і аж до пазухи.

Ну, й на здоров'я!

Адже такою різною в українській літературі вміє бути, мабуть, тільки вона: трагіком у «Солодкій Дарусі» чи «Мамі Маріці...» і фіґляркою та жартівницею у книзі кулінарних рецептів.

Насолоджуйтеся смаком українського слова і українських страв від Марії Матіос!

P.S. Усі подані в книзі рецепти – правдиві, недорогі і розраховані на щоденну сімейну кухню.

ББК 84.4 УКР
М 34

Наші медіа-партнери:

В оформленні книги використано ужиткові речі з домашньої колекції Марії Матіос

Фото С. Литвин та Н. Губчук

Видавець Василь ГУТКОВСЬКИЙ

Літературна агенція «Піраміда» зберігає за собою всі права,
зокрема й позакнижкові.
Будь-яке використання тексту чи уривків із нього,
а також художньо-технічного оформлення
без письмової згоди літературної агенції – заборонено!

© Марія Матіос, текст, 2009
© Сергій Іванов, художнє оформлення, 2009
© ЛА «ПІРАМІДА», макет, 2009

ISBN 978-966-441-131-5

Гірша любов від недуги

– Спам'ятайся нарешті, Маріє! — майже наказовим тоном каже наш приятель, чокаючись із моїм чоловіком келишком домашнього вина, наминаючи опісля свіжі огірки.

Запашні, щойно зірвані з грядки, огірки смакують двом чоловікам без сметани, без солі і без традиційних українських «ста грамів» вогненної.

Просунуті європейці скривилися б, мабуть, від такого поєднання екологічно чистого продукту, а я, й не повівши бровою на двозначне приятелеве «спам'ятайся», доношу до столу такі ж ароматні червонобокі помідори. Клапоть городу ніби встидається такого не гурманського поєднання питва і їжі — і дужче червоніє тими ж таки помідорами і болгарським перцем.

Але ж я не можу довго перебувати в невідомості. Тому, ставлячи на стіл ще один «аргумент» — карафку із вишневою наливкою до літеплих (така технологія!) вареників із халвою, вдавано байдуже запитую:

– Що ти маєш на увазі, мій друже, коли радиш мені спам'ятатися?

Наш приятель — чоловік і не кавказької крові, але норов у нього ще той!

– Маріє, кажу тобі, спам'ятайся! А як сама не можеш, то спам'ятай хоч ти її, Сергію! — киває на мого чоловіка. — За вікнами — третє тисячоліття! Скільки можна?! Та виведи вже її нарешті з тих бункерів і криївок! Бо то ж шкідливо і для її здоров'я! А то вже навіть я захворів тим вашим западенством! Навіть я! — розходиться все більше й більше приятель. — Бачиш, вона із задоволенням длубається собі в отій історії, витягує на світ Божий людські жахіття, від яких волосся стає дибки. І що ти думаєш?! Змушує народ *думати*, замість дивитися серіали і дудлити пиво та підпирати своїми голосами оцих шулерів від політики! Та чи я, чистий подніпровець (*а наш приятель родом із Херсона — М.М.*) думав коли про оті ваші далекі, як мені здавалося, западенські повоєнні справи? Ну, бандерівці, то й бандерівці. Коли то було? То політики тепер роздмухують неприязнь людей одне до одного, а самі, як варварифеодали, влаштовують сафарі на невинні живі душі. А я товаришую онде з вами, бо ви такі класні! Та й які ви бандери?! Нічого ж доброго про вас не знав, ні про ваші звичаї, ні про життя у ваших краях. Та я від незнання спершу оцю вашу дачну криницю сприйняв за капличку, — показує очима на криницю в буковинському стилі з алюмінієвими кучерями.

– Ти не один! — сміюся у відповідь. — Тут дехто теж вважав, що ми збудували капличку, бо в Києві таких криниць не будують. — Але чи тобі шкодять люди з моїх книжкових бункерів? Хтось же колись мусить ворушити завмерлу історію, щоб не завмер людський дух, — не дуже напористо перечу йому.

Приятель замислюється.

А тоді зовсім тверезим голосом каже:

– Твої книжки не шкодять — вони не дають спокійно жити, бо після них починаєш передумувати і ревізувати не тільки своє життя, але й чуже, далеке. Ти небезпечна, Маріє! Дивися, як захлинається слиною на твої дослідження минулого «великий» поціновувач старовини, поцупленої з архівів і музеїв, Дмитрик Табачник. Одразу видно, що чоловік прокурив в університеті історію України, але то його проблеми. Ось за кулінарію, було, взявся, і знов невдало — не українська то страва «Утиный суп по-украински»! Різдвяна американська. А він ще нібито проти НАТО виступає. Прикидається, супостат! — приятель різко міняє тему. — А ти ось візьми і зроби зараз для нас із Сергієм якийсь кулінарний ексклюзив до цих смачнючих огірочків. У стилі своїх книжкових ексклюзивів.

Ще б пак! — думаю я. Огірки не можуть бути не смачними, коли в них — ні грама хімії.

– Ти так нагодувала мене несолодкими своїми дарусями і москалицями, що в мене скоро похитнеться здоров'я. Я би посмакував чимось таким...

ну, іншим... — підкліпує приятель у бік нашої літньої кухні.

– Ага! Ти її тільки зачепи! — попереджає мій чоловік. — Вона зараз сюди батарею страв виставить!

Ну й песиголовці, ці хлопи за чаркою!

Та я їх уже не чую. У мене в чавунному казані закипає олія. Десь так на палець–півтори. А я тимчасом ретельно чищу спеціальною щіточкою найдрібнішу картоплю (у наших Розтоках на картоплю таких розмірів кажуть «свинська» (пардон!), бо її на насіння до весни не відкладають і на борщ не чистять — занадто дрібна. А ось для моєї страви ця дрібнота — якраз). Вичистивши й помивши, протираю насухо й кидаю картоплю в киплячу олію. Зверху присолюю, трохи перчу і наглухо закриваю. Хвилин через 5–7, не знімаючи кришки, від усієї душі «перетрушую» її і знову ставлю на вогонь. А через 5–7 хвилин знову «трушу» її душу.

Одне слово, за півгодини маєте таку картоплю із підрум'яненою шкіркою, що, коли би поблизу були завидющі очі, точно зурочили б її! Та поки картопля «доходить», я ці півгодини байдики не б'ю: готую саламаху. Не знаєте, що це? Дрібничка, від якої залежить смак страви. Але це справді дрібничка: потовчена і підсолена головка–дві часнику, збита зі сметаною і подрібненим кропом. Маєте! Глиняна глибока тарілка, в ній рум'яна картопля, а зверху — біла гора часникової саламахи.

Ну, самі розумієте, що жіноче серце — не камінь. Тому до цієї «***Розтіцької картоплі***» я таки витягую бутлик 60-градусної «***Абрикосівки — матіосівки***» (тобто самогоночки, виготовленої моїм Сергієм із абрикос власного саду).

Щоправда, рецепту цієї запашної горілочки не розкрию, бо сама не знаю. У мене чоловік не тільки професор історії — він справжній професор багатьох не-історичних, але цілком прикладних ремесел. Але це вже (при нагоді) самі розпитайте в нього про тонкощі рецепту «матіосівки», яку я щойно поклала на стіл між двома чоловіками, трохи сп'янілими від вин-наливочок, свіжого дачного повітря і «перемивання» моїх письменницьких кісток.

На радощах, що вони ще остаточно не відбирають у мене шансу й надалі ходити «бункерами» української історії, я даю їм тверде слово бодай на мить повернутися до своєї «кулінарної» творчості (пригадуєте, є за мною такий «смачний» гріх — книжка *«Фуршет від Марії Матіос»*). Не задля розваги — задля відновлення сил. Таке собі своєрідне intermezzo.

Отже, я клятвено обіцяю поновити свої кулінарні екзерсиси! І то не хтозна-коли, а вже, цьогоріч.

А що, товариство? Кожна, і навіть дуже серйозна людина, має повне людське право вибрикувати, коли їй заманеться.

Але поки я повернуся до своїх кулінарних рецептів (а я, до речі, не скупа, тому й не шкода ділитися

навіть таким специфічним багатством), хочу поставити смачну крапку у цьому гостюванні нашого подніпрянського товариша.

Хоч це, з точки зору великих знавців кухні, і чисте збоченство, але я на нього таки відважуюся і подаю до столу «***Швидкий десерт***». Благо, що якраз фруктовий сезон і для цього багато не треба: всього лише зірвати в саду зо два десятки персиків, зняти з них шкірку, збити міксером, розкласти в широкі бокали — і залити персикове пюре добре охолодженим шампанським. Отак. Як сказали би італійці — беліссімо!

І, панове товариство, яке мені діло до того, що скаже шеф-кухар із суші-бару чи французького ресторану про мої сьогоднішні кулінарні фіґлі: поєднання огірків із персиковим пюре і льодяним шампанським?! Мені важливіше, чи замість традиційного пообіднього «дякую» цмокне мене у щічку мій Сергійко.

Бо, як каже знаменитий український професор Юрій Шаповал, *живемо в свобідній країні — і свобідні робити, що заманеться.* Що у свобідній — то у свобідній! А я зараз додаю — і за свобідним столом. Бо кулінарне мистецтво — це також вид свободи творчості. І мені ніскільки не совісно і не лячно, що в своєму письменницькому арсеналі я маю й таку книжку — книжку кулінарних рецептів. Мене також подеколи болить голова від моїх сюжетів — і тоді я рятуюся трьома на світі речами: квітами, кухнею і спілкуванням із родиною.

Якщо, мій дорогий Читачу, ти готовий із нетрів Історії поблукати зі мною садами смакоти, — гайда!

Але поміж тим я розкажу тобі трохи житейських історій — і ти, мій незрадний Читачу, можливо, краще зрозумієш, чому я так *уважно живу*, приглядаючись і вслухаючись у чужі Долі, які, між тим, як правило, не мають жодного безпосереднього стосунку до мене особисто. Але коли *уважно жити* — починаєш чути, як болить, аж розриває, чужа біда, чуже страждання і пристрасті. Подеколи це все переростає у справжній Космос — непізнаний, таємничий, небезпечний. І ти направду відчуваєш себе космонавтом, який без скафандра зазирає в усі прірви людської душі і мозку.

Я знаю, що мій земляк, який першим у незалежній Україні побував у космосі — Леонід Каденюк посварив би мене пальчиком за таку «вольність», бо у правдивому Космосі без скафандра неможливо. Але у творчості... У творчості ти голими руками хапаєш розжарену магму людської душі — і ліпиш із неї не просто образ. Ти хочеш Словом таки відтворити отой огром людського Космосу.

Можливо, це не завжди тобі вдається. Але ти не маєш наміру страхувати себе нічим — бо ти, як безстрашний воїн, голіруч, хіба що озброєний лише Словом, досліджуєш ці неозорі простори. І тішишся — не натішишся, навіть коли тобі смертельно боляче від відкритих таємниць.

Знаєш, мій Читачу, не тільки *розказувати про космос,* але й *повертатися з космосу* житейських історій — іноді важко. А вприскувати в душу словесний адреналін розповідями про чуже життя — ще важче. У кожного свого адреналіну вистачає.

Проте, любий Читачу,
не поспішайте відкладати набік цю книжку.
Пам'ятаючи про необхідність душевного
перепочинку
для кожного з Вас навіть під час читання
та врахувавши власну помилку —
надмірну концентрацію пристрастей
на одному квадратному сантиметрі тексту
у попередніх книжках,
на цей раз хочу заощадити Ваші нервові клітини.
Обіцяю: *не пошкодуєте.*
Прошу Вас про єдине:
поставтеся з гумором до моєї ідеї
і не судіть її за шкалою Ріхтера.
Ця книжка — як саме наше життя:
трагічне,
смішне,
смачне,
кольорове.
Але, як на мене, найбільш цікавим у ньому
залишається *Людина і її Почуття.*
Решта — вінегрет...

Якщо Ви погоджуєтеся із цією сентенцією,
запрошую Вас на храм, кажуть у моїх Розтоках.
Тобто на гостювання, на банкет.
Бо де найкраще пізнаються люди?
Під час спілкування–чаювання–чаркування.
І де почуєш найбільше житейських історій?
Звісно, за столом. І про що найчастіше?
Про людські взаємини, звичайно, про кохання.
Не мені Вам казати, що історія будь-чийого
кохання — не завжди неповторна,
але завжди неодмінно повчальна історія
взаємозалежності однієї людини від іншої;
Це — карколомний тайнопис пристрасті, закони якої
мало коли сусідять із логікою, розумом чи спокоєм.
Одне слово, як любила казати моя бабця,
Любов — це дур**Е**нство.
«То п'яне серце», — не судила, лише кивала головою,
зачувши чергову сільську історію чиєїсь пристрасті.
Людське дуренство, продиктоване п'яним серцем,
за бабусиним визначенням, буває розумним (!) і
дурним.
Розумне — те, що, врешті-решт, змушує людину
ставати *степ**Е**нною* (по-гуцульськи — розважливою,
мудрою), а отже, — щасливою.
Дурне дуренство — це фіаско людини,
яку в житті так нічому і не навчила любов,
лише наробила шкоди собі та іншим.

А калинка біло цвіте, лист широкий має,
Гірша любов від недуги, хто ї добре знає...

Якби лише співати цими словами вчила мене бабця
Гафія Іллівна Матіос!
А то ж припечатала неліченими коломийками
велику жагу до пізнання людського дуренства —
любові-недуги, «люб**И**-зг**У**би»
(за визначенням іще одного великого мого земляка
Юрія-Осипа Федьковича-Гординського).
...Але перед тим, як занурити Вас, любий Читачу,
у смачні принади власної кухні,
хочу розповісти Вам деякі *невигадані* історії
невигаданих людей з минулого — XX — століття,
оскільки саме вони — люди і їхні усні життєписи —
дали мені вміння узагальнювати чужий досвід
за допомогою слова:
застерігати інших,
жаліти,
страждати,
протестувати з ними,
дошукуватися мотивації вчинків,
виправдовувати,
але завжди неодмінно *любити* їх усіх —
чесних і безсовісних,
слабких і сильних,
зрозумілих і не дуже...

Отже, історія перша
Моя бабця по матері була великою
і щасливою людиною: у своїх буковинських
Розтоках прожила 86 років,
мала лише 4 класи румунської школи,
а говорила афоризмами,
за що в селі її називали Соломоном
(«дівка, як віддається, думає, що в золото
вбирається, а вона не знає, що кладе голову у
свербивус», у шипшину тобто);
народила 18 дітей — і *«маковинням їх не годувала,*
щоб не плакали, тому й розумні виросли», казала;
у шлюбі із своїм *«приятелем»,* як називала діда,
минули 64 роки, *«неначе один день»,*
а *«дідової руки»* на ній *«ані раз не було»* —
не бив, значить, її мій дід Власій ніколи.
Понад чверть століття тримала на горищі зроблену
для себе домовину із складеними в ній до смерті
речами, час від часу позичаючи труну тим,
хто дочасу подякував *цьому світові.*
Мала свою Конституцію —
неписані кодекси предків і власної моралі,
яких дотримувалася беззастережно.
І теперішню велику *фамілію Матіосів*
(шістьох дітей, п'ятнадцятьох онуків,
дев'ятнадцятьох правнуків і вісьмох праправнуків)
вчила не порушувати ані мирських,
ані людських законів.

Юр'яна із повісті «Юр'яна і Довгопол» і Юстина
із «Не плачте за мною ніколи» — це майже
стовідсотково правдивий образ моєї покійної бабці
(пером їй глина),
яка, здається, все про все на світі знала,
але найбільше знала — таки про Людину.

Історія друга

Тато моєї бабці (по-гуцульськи — *«дЄдя»),* а отже, мій
прадід *Ілля Джуряк*, від імені якого і пішло сільське
прізвисько родини по материній лінії — *ЇлашкИ,*
довгі роки був двірником (прИмарем)
села Розтоки на Буковині [1].
Тодішній сільський голова
одноосібно виконував у селі функції судді,
прокурора і адвоката.
Наведу лише кілька прикладів
природної прадідової мудрості.

Жила в Розтоках одна родина:
чоловік із дружиною, їхня малолітня дитина і теща.

[1] Примар (рум.) — сучасною мовою — голова сільради. **Історична довідка:** після розпаду Австро-Угорської імперії у листопаді 1918 року Північна Буковина і частина Бессарабії до 2 серпня 1940 року (до речі, день народження моєї мами) перебувала у складі королівської Румунії. Нічого дивуватися ментальності буковинців, яка не завжди кореспондується із ментальністю східного українця. Якщо на Сході українську душу гнуздало одне лихо, то Буковиною гарцювала колісниця багатьох імперій. А це зробило із місцевого люду людей більш неподатливих, витривалих, підприємливих, заангажованих на одноосібний спосіб життя і ведення домашнього господарства.

І ось одного разу зять прийшов
до сільського голови з несміливою скаргою,
що теща не дозволяє,
більше того — суворо контролює,
щоб він, зять, спав із своєю жінкою.
Зятя кладе на печі, сама бере собі під бік доньку —
і так минають місяці,
вже скоро рік, як чоловік не близився до жінки...
Вислухав прадід чоловіка і відіслав додому,
наказавши слухати тещу і чекати *«доброї години»*.
І ось десь через тиждень надвечір навідався
сумний-пресумний Ілля Джуряк до Василини
(так звали сувору ґаздиню).
Кинулася до нього жінка швидше,
аніж примар устиг привітатися:
– «Що ‘сте такі зажурені,
д**О**мнуле *(рум. — добродій)* примар, —
якби цвяха з’їли?»
– «Певно, що й ви зараз зажуритеся,
любко Васютко: до жандармерії вас
у Вижницю викликають.
А я, дв**І**рник, не знаю чого!
Знаю лише, що тяжко вам лишати господарку,
але мусите... бо як непослух**Е**нство зробите
і не підете до Вижниці,
то будете сидіти в криміналі.
Дав би вам коні для полегкості,
але тепер не маю.

Так що будете йти пішки, любко Васютко.
Але не відкладайте на завтра, йдіть уже».
Жінка не мала наміру сидіти в криміналі
(по-теперішньому в СІЗО),
то й пошньопала 15 км до Вижниці не гаючись.
А як вернулася через два дні,
найперше кинулася в хату.
І через поріг до внучки:
– «Парасинко солодка,
а де тато спав дві ночі?!»
– «З мамою, бабко. Надворі, в оборозі в сіні».
– «А най його шляк трафить,
кров би його нагла залила!
Легше було в криміналі відсидіти, як таке чути!» —
тільки й сказала Василина.

Жінко ж моя солоденька, медова-медова.
Коли тебе день не вижу, болить ми голОва...

Але відтоді жінка із чоловіком спали разом,
аж поки не розумерлися...

А де тота флоярочка, що ся покололa?
Вона грала-вигравала коло оборога...

Може, ця співанка народилася
саме тоді і в Розтоках?!
А бабця Історія і моя бабця Гафія замовчали,

яку причину виклику до Вижниці
в жандармерію деспотичної тещі
придумав мій прадід Ілля Джуряк...

Історія третя

Сіда-ріда, сіда-ріда, та дана та дана,
*Така любка дуже файна, як намальов**А**на.*

Така любка й дуже файна, такі в любки очі,
Як за любку нагадаю — співати ся хоче.

Я недугу перебуду, та й перехорую.
Як за любку нагадаю — не перебаную[2].

Як за любку нагадаю, а любка й за мене.
Око гляне, серце в'яне і в любки, і в мене.

Чи в одного зів'яло серце, як літня отава,
від іншого серця, що билося в унісон?

Історія четверта

...Мала собі одна розтіцька жінка
довголітнього л**Ю**баса.
Що вже її шлюбний чоловік не робив: і просив,
і встидав, і погрожував, рахував їй ребра (бив,
значить), а жінка собі любиться з чужим більше, як

[2] Банувати (діал.) — жаліти, шкодувати.

із рідним, — і світ її не колише, і поголос не бере.
Але *кожен збанок носить воду,*
поки вухо не урветься,
кажуть у Розтоках.
Приходить зраджений ґазда
до сільського голови.
Плаче і просить поради.
Почухав мій прадід Ілля потилицю — і порадив...
Уже скільки пантрував сільський рогоносець,
щоб застати суперника в хаті з жінкою, —
ніхто тепер не розкаже.
Зате в Розтоках і сьогодні згадають, що було далі.
А далі було таке: заходить ґазда в хату,
жінка вже кулешу — мамалигу доварює,
а сміливець сидить за столом — наїдки перебирає.
Привітався господар. Похвалив жінку, що гарно
зустрічає свого господаря і що не зобиджає
раптового гостя.
Наказав жінці нести з комори ковбаси і шинки.
А сам кружляє довкола онімілого любаса,
чомусь надто ретельно
дивиться на нього — і говорить лише до жінки.
Мамалига в жінчиних руках — трохи в казан, трохи
по плиті, ковбаси ріжуться нерівно.
Салтисон сам від себе розсипається.
А чоловік кружляє круг гостя — і мовчить.
Аж раптом каже:
*– Щось ви, Михайлику, зар**О**слий дуже.*

Негоже такому ґазді
до Божого столу неголеним сідати.
А сідайте-но тут посеред хати —
поголити вас хочу.
Неси, жінко, мою опасну бритву[3] *і ремінь,*
щоби добре вигострити бритву. І сиди отутки.
Поможеш мені підрівняти на шиї волосся.
Видиш, яка шия дуже заросла?
Ніхто й ніколи не передасть словами тих відчуттів,
що зазнав їх ласий чужої жінки батяр,
коли нагострена бритва
обдуреного ґазди надовго зупинялася
під кадиком чи під вухом...
Ніхто й ніколи не розкаже,
як не вдавився сільський донжуан
шинкою і домашніми ковбасами,
коли після гоління
мусів вечеряти з господарями.
Зате всі знають, як навіки позбувся клопоту
зі зрадливою жінкою чоловік,
пораду якому дав мій прадід.
А порада була такою ж простою, як і мудрою:
«А Ви, ґаздику, поголіть любаса.
Але конче на очах у своєї ґаздиньки.
І не шкодуйте часу на те гоління.
Але й на перепочинок часу не шкодуйте.

[3] Опасна бритва (діал.) — механічна бритва-ніж, яку нагострюють на шкіряному паску.

Чим довше будете голити —
тим безпечніше стане жити».
Страх буває сильнішим за серце...

...Ой Марічко-Марієчко, що би ти хотіла,
Щоби твоя фартушина вгору підлетіла?
Ой Марічко-Марієчко, Марічко-сердечко.
Пусти мого горобчика у своє гніздечко....

Чи мені Вам, любий Читачу, розказувати, що то за *горобчик і* скільки через нього біди трапляється?
Коли б лише у нашому селі від млина до млина,
тобто з одного кінця в інший, зібрати любовні
пригоди та історії,
вистачило б не на одну гуцульську сагу
і не на одного Шекспіра.

Ой літає сокіл, сокіл, під ним соколиха.
А що тота люба-згуба наробила лиха.

Любилася в Розтоках потайки заміжня жінка
з парубком.
Ніхто про той гріх і до сьогодні не знав би, якби...
Якби не оте дурне серце,
за яким біжать наші очі і не встигають ноги.
Парубок, зворохоблений жіночими щедротами,
не чекає умовного часу і місця зустрічей —
ходить до молодиці вже і вдень:

то нібито коси позичити, то решета.
А на світі нема нікого такого доброго,
як наші сусіди.
Вони не порахують, скільки курей мають,
але щоб лишити поза своєю увагою,
хто до кого і скільки разів ходить, —
та легше земля западеться.
Сказано в Розтоках:
Не п'ють до тебе — не кажи «Дай, Боже, здоров'я».
Еге ж... У Розтоках, та не для розтіцьких людей.
Одне слово, донесли чоловікові-лісорубові,
що парубок згуста у нього на подвір'ї буває.
Чоловік довго не думав,
до мого прадіда радитися не ходив,
А спитав поради у свого розлюченого серця.
А *серце — то ворог темний (найлютіший),*
казала бабця.
Як має радити серце,
краще б воно на ту мить зупинилося.
Попрощався під вечір чоловік
зі своєю шлюбною жінкою,
пішов нібито в б**У**тин — до лісу.
Сам же сховався з товаришем
в оборозі з сіном поза хатою.
А коли стемніло, прийшов до жінки парубок...
Ви думаєте, усе закінчилося так мирно,
як у попередніх історіях?!
На жаль, ні.

Узяв чоловік дві широкі тонкі дошки,
заніс у хату, поклав між дошки бідного парубка —
і місили з товаришем, доки сили стало.
Перетерли кістки-печінки — і знаку не лишили.
А до року спокійнився парубок,
ніби й не було його на світі.
Та ви про це, звісно, читали
у «*Майже ніколи не навпаки*».
Просто я іншу канву придумала для тієї історії, бо ж
у Розтоках ще живуть внуки і правнуки тієї жінки.
За солодкі ночі вилазять очі... —
сказали тоді в Розтоках — аж по сьогодні чути.

Сіда й ріда, сіда й ріда, ріда-ріданиці,
Ребра в мене поломлені через молодиці...
Ребра в мене поломлені, голова побита.
Через тоту молодичку, що файно завита.

Гай-гай, чи в одного розколювалася голова
від «люби», як у того сільського гульвіси Іларія
з новели «Анна-Марія», коли замість жаданої
незайманки Анни її хитрий батько
перед самим вінчанням «підсунув» Іларієві
старшу доньку — Марію, позбавлену цноти Іларієм,
але з чужою дитиною в череві?!

На жаль чи на щастя,
людина не міняється у своєму бажанні

бути бажаною, любленою, незрадженою.
Міняються епохи,
і міняється довколишній антураж.
Але не міняється людина.
Вироджується людство,
та щодня народжується Любов.
Бо старе-старіське і старовітське як світ серце
незмінне: б'ється, до кого хоче, і летить стрімголов,
за ким хоче, — і нема на те ради
ні за будь-якої Румунії чи Австрії,
ні за часів мегаполісів,
ані за часів начебто неперспективних хуторів.
Фірою — підводою,
Майбахом, Бентлі
чи пішки,
із топірцем Довбуша чи із СІМ-картою,
в овечому кептарику чи лейбику від Версаче
летимо ми назустріч безумству й пристрасті,
наздоганяючи своє голе серце, і не зважаємо
на календарі і суспільну погоду.

Згадай мене, мій миленький, два рази на днину,
А я тебе ізгадаю сім раз на годину.
Людина в житті повинна натерпітися
щастя і муки, —
каже один мій сердечний приятель.
Знаючи це, я з легким серцем беру
обважніле перо в руку чи легкий ноутбук

перед себе — і йду далі спостерігати
за терпінням, що його нам диктує серце.
А Ви, мій Читачу, ідіть за мною,
якщо не втомилися.
Стриножена серцем людина іноді чинить так,
як нам, зіпсутим знаннями, цинізмом
і ще бозна-чим, важко зрозуміти мотиви
таких вчинків.
Бо *кожен дуріє на свій манер,*
казала моя бабця — Соломон у спідниці.

*Але й що кому до того, що я люблю к**О**го?*
*В мене серце ласкавеньке любити кожд**О**го.*

О, та ви з цими моїми історіями вже, напевно, добряче зголодніли. Ото я, не поспішаючи, одночасно буду братися за картоплю, цибулю, ножі, тертки, міксер і духовку, а поміж цим — гомонітимемо з тобою, мій Читачу, про життя — щоби смачнішими були наші страви.

Ніхто в житті не має двоє щасть

– Ох-хо-хо-хох... — зітхнула після останньої крапки...

Дорогий мій Читачу!

Подеколи мене питають, хто мені нашіптує історії, сюжети, слова. Звідки я знаю про це, про те, про інше.

Коли б я *насправді знала* секрет *ключів до космосу* людської Душі і людського Щастя,

я б не на жарти пишалася цим відкриттям,

і до смерті втішалася б маленькій щасливій самотині удвох із своїм коханим,

і нікому не морочила б голову книжками,

не змушувала б ридати і сміятися над чужими долями ні себе, ні того, хто довіряє моєму слову.

О, так. Кожен відмикає серце того, кого любить, по-різному. І навіть у космосі радості «підгодовує» його різними стравами. Хтозна, *що* кому більше смакує у час радості, *а що в* часи смутку?

Людина — істота наскільки зрозуміла, настільки ж і незбагненна.

Я знаю одну жінку, яка упала в гріх у тиждень після похорону свого чоловіка.

Через багато-багато років потому вона розказала мені історію свого падіння, не ховаючи очей. Жінка казала, що так була розчавлена горем від втрати чоловіка, якого вона за життя не зрадила жодного разу, що хотіла накласти на себе руки. І ось у хвилину розпачу до хати зайшов незнайомець... Зайда. Просто чоловік. І всього один-єдиний вияв жалості: чужий чоловік назвав її так, як називав лише чоловік рідний, та ніхто інший у світі не знав цього ласкавого інтимного імені!..

І жінка впала у гріх іще до того, як зів'яли вінки на могилі.

Я не знаю, чи має хто право судити цю жінку своїм традиційним прямолінійним судом? У кожного своє алібі і своя правда, помножена на мораль.

Мені як письменникові цікаво було б дослідити історію і мотив такого гріха, але на звивистих дорогах життя я такий самий неофіт, як і Ви, мій любий Читачу, що, може, зараз б'єтеся над пошуками рецепта для свого щастя, як б'ється і кожен із нас, пишучої братії, що береться давати рецепти щастя іншим.

Я дотепер не знаю, наскільки книжка — навіть найкраща — може допомогти окремій людині у розв'язанні її особистих проблем, та одну річ знаю напевне:

кожна людина має стільки радості в житті, скільки вона сама її вигадає, а потім утримає в своїх руках.

Я зараз маю радість від того, що Ви тримаєте в руках цю книжку і, можливо, вона Вам навіть подобається. Та, навіть якщо Ви подумки сперечаєтеся зі мною, я все одно рада, бо Ви вибрали мене для хвилини своєї радості чи смутку.

Ідею першого мого «Фуршету...» підказав мені син Назарій після того, як майже одночасно прочитав моє оповідання *«Ніколи не розказуйте про космос»* і чергову рецензію на котрусь із моїх книжок, в якій рожевощока юна журналістка під акомпанемент цитат із Юнга і Фройда пускала сльозу з приводу сумної долі котрогось із моїх персонажів і Автора книжки, особи яких для недосвідченої рецензентки були тотожними.

Мій син засміявся і сказав: «А знаєш, мамо, у тебе в оповіданні так смачно виписано рецепт «***Сповиваних капустяним листям свинячих реберець***», що мені вкотре забаглося їх. Чому би про твої кулінарні здібності не дізнатися іншим, щоб знати, яка ти господиня, а не письменниця? Коли б цьому дівчиськові, яке в рецензії насправді плаче над своєю, а не над твоєю долею, але не хоче в цьому зізнатися, дати на ніч книгу твоїх кулінарних рецептів замість Юнга, їй відразу полегшало б. Подумай, мамо, над цією ідеєю — видати кухонну книгу», — сказав багато років тому мій син... і «вбив» мені ще один гвіздок у голову.

У нас у родині так водиться, що не тільки діти слухають поради батьків, але й діти подеколи дають батькам поради не гірші. Отож вісім років тому я виконала синову пораду: написала книгу кулінарних рецептів.

А тепер уже дюймовочка із Кагарлика — моя невісточка Оксаночка — вичакловує для Назарчика такі кулінарні дива, що свекрусі впору братися за голову, щоб не дуже відстати від невісточки. Бо то не в кожної свекрухи *невістка — псяча кістка*, як кажуть у Розтоках.

Коли мій син іноді демонструє свої ораторські нахили, я розумію, що була правою покійна бабця, яка вчила мене одразу після пологів: *«Щоб ти не сміла давати дитині замість цицьки отой цимпАк — пипку чи «пустушку». Бо таке ніяке, як із пипкою, буде все життя. Годуй дитину лише із ринки (каструлі). Щоб добре і розумно умів говорити».*

І що Ви думаєте? До року годувала його лише грудним молоком, а підгодовувала кашкою тільки з маленької каструльки — ніяких вам тарілок, пляшечок, горняток.

Бабця розказувала, що одного із своїх синів, а мого дядька Юрка, вона годувала грудьми до п'яти років. Слава Богові, вуйко тепер має 79 років, іще п'є потихеньку горілку і доньці ще помагає сапати город. А язик має такий, що не тільки до Києва доведе, а якось довів самого-одного і до самої Москви, де живе його син, а мій двоюрідний брат Михайло.

У нашому селі на людей, які мають добре підвішений язик, кажуть: *«Йому мама за язик не пряла і на деньку трудодні заробляти не ходила»*.

Я на деньку ходити не ходила, проте під час дородової відпустки кукурудзи попозбирала — на сотню трудоднів вистачить, якби кадровики зараховували такі трудодні.

Останній місяць перед пологами я коротала у батьків у горах. Увесь день снувати туди-сюди, хоч і вдома, набридало — отож я набирала бабусин телефон і попереджала, що скоро буду. До моїх дідів — 10 хвилин ходу.

Але скільки б я не навідувалася до бабці, дід Власій завжди робив одну і ту ж роботу: лущив кукурудзу. Курям. За неспішною розмовою з дідом *«як то давно було»* минало по кілька годин. Дід добре стежив, щоб бабця не чула теми нашої розмови — і тоді розказував про те, про що я почала дізнаватися лише в 90-их роках минулого століття.

Я так заслуховувалася тих розповідей, що не завжди ловила момент, коли миска із налущеною кукурудзою зненацька випадала дідові з рук. Дід винувато стискав плечима і просив визбирати зерно. Я мовчки спершу дивилася на круглий, мов сільська Синичена к**И**чера (гора), свій живіт... і мовчки починала збирати з підлоги кукурудзу. Збирала я її, зігнувшись удвоє, не присідаючи навпочіпки. *Навпочіпки працюють лише ліниві й городські,* казала бабця.

Коли за той місяць дід перелущив, здається, усю розтіцьку кукурудзу, а заразом — і підзахарецьку з мариничівською разом узяту (*Підзахаричі, Мариничі — назви довколишніх з Розтоками сіл*), я з полегшенням зітхнула: нарешті не доведеться гибіти над підлогою з кукурудзяним зерном.

Та моя полегкість була недовгою: на час моїх відвідин у діда чомусь починалася раптова слабкість у пальцях, і він щоразу розсипав на підлогу коробку сірників, які також треба було збирати, звісно ж, мені. Бо я не уявляю, що могла б тоді відмовити, зсилаючись на свою фігуру. А вона тоді була *таки ширша, ніж довша,* казали в селі.

Що то продумана хитрість моїх діда з бабцею — оте розсипання і кукурудзяного зерна, і сірників із коробки, — я зрозуміла пізніше, коли вони обоє весело призналися, що таким чином розробляли мені тазові м'язи перед пологами.

А вона й справді виявилася корисною, ота проста і мудра сільська наука — Назарій вискочив на світ Божий, як вилушок із ліскового горіха.

Із того часу я дуже люблю кукурудзу.

І з того часу я усвідомила, чому у мене така витривала спина.

Бачите, жіноча голова завжди пристосована до носіння чи то корони, чи простого банного рушника у вигляді чалми султанші. Але жіноча спина не завжди здатна носити свою біду і біль.

Іще у горах кажуть: *коли дитина довго годована цицькою, вона не боїться грому.*

Але зі мною чомусь трапилося навпаки. І коли я була маленька, найбільше боялася грому. Може, через те, що колись стала свідком того, як блискавка запалила старезну смереку і вона палала на моїх ошалілих очах так, ніби мала запалити собою всі довколишні гори?

У час навіть не дуже великої зливи я залазила під стіл, притулялася до стіни і намагалася думати про щось приємне. Але чомусь завжди на думку спадало одне: я згадувала сільський обряд гробків. У нашому селі на гробк**И** (у чоловіка на Волині кажуть *на могилки*) ідуть не так, як повсюди — через тиждень після Великодня, а у 40 днів після Великодня, на Вознесіння Господнє. І ось у грозу я сиділа із заплющеними очима під столом, слухала, як мені здавалося, світову канонаду грому, — а перед очима поставала проста і безхитрісна цвинтарна картина людської вдячності мертвим.

...На гробки бабця завжди готувала стільки смачних і різних страв, що я малою справді думала, нібито мертвий може встати з гробу лише від запахів вареників, млинців, голубців, холодцю, цвіклів, какао. Та ніхто не вставав із-під застелених скатерок і клейонок. Але цей запах домашньої кухні і невигадливої кулінарної смакоти, принесеної померлим душам на місце їхнього вічного спочинку, завжди на-

гадує мені справжність життя і невідворотність відходу у вічність.

І ще один дуже вразливий спогад із мого дитинства, пов'язаний, як не дивно, із ...літературою і їжею... також став причиною того, що я сьогодні повернулася до секретів своєї кухні.

Мені — років п'ять-шість. Зимовий вечір. У печі потріскують дрова. Я в дитячому ліжечкові. Мама виконує щовечірній свій ритуал: читає перед сном *«на д**О**слух»*, як кажуть у Розтоках, — тобто вголос. Це оповідання Юрія Яновського. Розповідь про те, як в період німецької окупації Києва Мама двох хлопчиків — Волі і Фелікса — пішла добувати дітям їжу і не повернулася.

...Смак тих своїх дитячих сліз від жалю до голодних осиротілих раптово дітей я іноді чую на своїх губах і досі. А тоді в нашій хаті з печі смачно і солодко пахла н**А**чинка, приготовлена маминими золотими руками. І я пам'ятаю тодішню свою дитячу думку: якщо у мене будуть діти, вони ніколи не повинні бути голодними і вони завжди повинні знати, де знаходиться їхня мама.

Минулого року прочитала книжку Юрія Малакова «Київ. Війна. Німці». Вона мене вразила до глибини душі не менше, ніж «Київські оповідання» Яновського у дитячому віці. Адже там так точно і так пронизливо очима очевидця розписано процес добування їжі тоді, коли їжі нема, а життя — навіть попри війну — триває.

...Коли я іноді задумуюся над неписаними мудрощами свого села, я мимоволі зіщулююся — такі вони точні й справедливі.

Якось я запитала одну із своїх приятельок, чи любила вона в дитинстві їсти одночасно два кусні хліба, вона здивувалася, звідки я знаю про це. Я непомітно кивнула на її чоловіка. «Але я йому про це не розповідала!» — ще більше здивувалася приятелька. Я засміялася: *«Люба моя, котра дівка в дитинстві відкушує одночасно із двох куснів хліба, в житті їй суджено мати двох шлюбних чоловіків.* А в тебе — другий шлюб».

В іншої своєї знайомої я ніколи не розпитую про її сімейні справи, хоча вона всіляко намагається демонструвати усім знайомим своє нібито виняткове родинне щастя і особливо розкіш.

Але мені достатньо кинути погляд на розташування взуття «валетами» в їхньому передпокої, щоб навіки позбавити себе лихих заздрощів їхньому достатку.

Знаєте, мені чомусь завжди смішно і сумно дивитися недорікуваті передачі із численних наших комерційно-провінційних телеканалів про всіх отих відьмачок — провісниць, передбачувальниць, утішальниць, які нібито мають зв'язок із Верховною силою... Мені так і хочеться щоразу крикнути в екран: не дуріте! Кожна людина найкраще все знає про себе сама. І за що її покарано, і за що винагороджено. Про всі свої найглибші і найтаємніші провини людина знає най-

більше. І ще кожен знає те, що знають у моєму селі: *Бог ніколи не б'є людину палицею.*

Та майже кожна людина — великий боягуз. А найбільше — перед собою. Їй чомусь понад усе хочеться, щоб те, що їй відомо зроду-віку і від себе самої, підтвердив хтось інший. Та ще й узяв за це гроші.

...Коли я згадую своє дитинство, дуже контрастне, яскраве, населене красивими міфами і нешкідливими, а лише стримуючими забобонами, дитинство багато в чому — надзвичайно трагічне, посічене стражданням і болем моїх рідних і близьких, я все одно думаю про нього, як про чистий світанок, що не був замулений єдиним — ані брехнею, ані підлістю.

А на світанку життя ніхто із нас не знає, що буде на його заході. І кожен з нас думає, що біди, пристрасті, незгоди торкнуться кого завгодно, але не тебе самого.

Та ба... Я розчулилася і через те вдалася у локальні свої спогади. А чужі спогади не можуть ні від чого застерегти. Вони можуть лише нагадати.

Я, звичайно, не смію нікого ні від чого застерігати. Я можу лише щиро бажати кожному із Вас, любі Читачі, відчути повну гаму Життя. А вона без пристрасті, на щастя, неможлива.

Пристрастей у житті трапляється з нами багато.

Але ніхто не має в житті двоє щасть.

І в цьому — щастя найбільше.

ЯК НЕМАЄ ЩАСТЯ, ХАЙ НЕ БУДЕ ДНІВ...

Не має значення і нічого не важить наш вік, якщо ми в якийсь день раптово зачули в собі прискорене биття серця (це не тахікардія. Запевняю Вас). Чи Ви прищаве дівчисько, чи поважна матрона — Ви з однаковим благоговінням чекаєте, коли тектонічні порухи із надр душі збаламутять Ваш розум єдиною думкою — про НЬОГО.

Ну, що ж... Долі конем не об'їхати і літаком не облетіти...

У такий час *нам бук ся розвиває,* сказали би в Розтоках. Гостра стріла Амура нарешті безжалісно і солодко пронизала наше маленьке серце і надовго застряла там. Щось треба робити — метушимося в паніці від суцільного незнання: а що треба робити, коли втрачено сердечний спокій і волю?

І ось отут, мої Ви голубки (а я зараз звертаюся винятково до своїх посестер-жінок), — невичерпне поле для Вашої фантазії.

Згадайте хрестоматійні історії сердечної гарячки великих і не дуже великих людей.

Літературу.

Кіно.

Сусідські пристрасті.

Боже праведний!

Війни через жінок... Ви ж не хочете, щоб через Вас оголошували війну, щоб під балконом співали се-

ренади. Хоча потайки хотіли б і цього. Що ж... нічого дивного. І на це в Розтоках давно є визначення: *не хочу — дайте, пустіть — тримайте.*

Ви, як кожна звичайна жінка і навіть сама королівна і цісарівна, хочете бути щасливою, але не знаєте, як цього досягти. Ви чудово засвоїли приповідку із Розтік, *що в дівки до 20 років розум, як лушпиння з картоплі: із лушпиння ще щось зробиш, а з розуму дівочого — ніц.* Але Вам уже й не 20, а таки чуєте, що розуму — також нітрохи. Бо серце скаче, як дурний баран через вориння, і Ви знаєте невідворотну житейську істину також із Розтоків: *жінка без чоловіка те варта, що ріка без притоки.* І знаєте інше: жіноче щастя — у чоловічих руках, а, як вважають у нашому селі, *як немає щастя, най не буде днів, бо щастя в аптеці не купиш і на базарі не продаси.* Отак!

Проте універсальний рецепт поведінки у час «любові-недуги» — відсутній. Кожен робить своє. Як уміє. Бо там, у найглибшій глибині свого єства, кожна жінка притримує думку про те, яким би арканом назавжди, назовсім таки заарканити Чоловіка, що упав на душу, як грім.

Аркан — це дуже добре. Але ж не так різко — відразу арканом, сказав би відомий літературний герой. Тобто не отим чоловічим гуцульським танцем арканом, а зашморгом-арканом. А чоловік — він, знаєте, все-таки не коняка.

Ясна річ, сподіваючись на своє подальше щастя із ним, і тільки із Ним, Ви маєте волю робити що завгодно, а хоч би влаштувати перше серйозне *стрітення із чоловіком своєї мрії* у нічній сорочці. Це вже справа Вашого смаку і бажання.

Але я зараз бачу перед собою Панну, Пані, Даму, Дівчину, Жінку, Молодицю інших уподобань (проте це не означає, що ці уподобання пуританські, ні, звичайно. Інакше я писала би трактат для жіночих монастирів).

Особливо перечуленим і перейнятим прискореним биттям свого серця для зняття високовольтної напруги на перший раз я порадила б... тільки не смійтеся — влаштувати для себе і для Нього... перший б**Е**нкет-б**А**нкет почуттів і... шлунка.

Ви думаєте для подальшої Вашої судьби це не має значення? Ще яке! Не кіно, не театр, не виставка, не лавочка у скверику чи столик у ресторані — а обід чи вечеря удвох. Удома.

А чому б не у Вас?

Не комплексуйте з приводу місця зустрічі! Хіба Ви не навчені попереднім досвідом, що місце зустрічі таки змінити не можна, бо понад вік триває не тільки день, але й любов.

Ситий чоловік — добрий чоловік, казала моя бабця. Відповідно: голодний — лінивий.

Знаю: Ви не хочете в майбутньому мати лінивого чоловіка.

Отож запросіть того, хто дає прискорення Вашому серцю, у гості. І нагодуйте його з *першого* разу!

Рішення прийнято. Але запрошуєте його не Ви — Ви лише створюєте ситуацію, коли Він напрошується у гості сам. Після його несміливої чи *дуже* сміливої пропозиції Ви поводите себе так, як радять в нашому селі. Пам'ятаєте: *не хочу — дайте, пустіть — тримайте.* А далі — я Вам не порадниця.

Я можу лише дати кілька корисних рецептів, щоб зекономити Вашу психічну енергію, але вивільнити енергію фізичну.

Про сексуальну поки що не йдеться.

Якщо мої рецепти Вам видадуться корисними — слухайте мене і далі.

Якщо ж ні — перегортайте сторінки доти, поки не натрапите на цікавіше.

КУСАТИ ТРЕБА ТАК, АБИ МОЖНА ПРОКОВТНУТИ

...Отже, сьогодні в обід чи увечері Він переступить поріг Вашої квартири. Опускаю всі інструкції щодо

тотального прибирання,
витирання,
вимивання,
шурування
і -ання, і -ання
усіх кутків і закутків.

Знаю, вони у Вас і без того стерильні.

Поки все Ваше єство налаштовується на бенкет плоті, руки самі стелять святкову скатертину. Ця приємна метушня має безсумнівні переваги: вона відволікає від необхідності безконечно зазирати в дзеркало, міняти сукні, перекладати ножі й виделки навколо страв, закуплених у супермаркеті чи придбаних на ринку.

Проте, якщо Ви думаєте, що базарна екзотика спокусить Вашого гостя, то помиляєтеся. Навіть найекзотичніша страва віддаватиме казенністю, якщо вона не матиме запаху Ваших рук і подиху Вашої великої любові. Повірте, яким би засліпленим не був чоловік, запрошений Вами на вечерю, він, як досвідчений мисливець (а я просто упевнена, що Ви маєте справу саме з таким) відчує присутність чи неприсутність Вашої неповторної аури в кожній запропонованій страві.

Можливо, і справді чоловіки позбавлені гострої інтуїції, але вони, на щастя, не позбавлені гострого нюху, дай їм, Боже, здоров'я.

Отже, сьогодні Ви хочете Його вразити. Зачіскою, сукнею, свічками, парфумами, добором музики.

Скажу Вам відверто: і не намагайтеся. Бо це, дорогі мої, — типова наша помилка. Чоловік наперед знає *таку жіночу* тактику, багато разів пережив *це* з іншими, і здивувати його якимись *фіранками,* як каже мій тато (тобто прозорим одягом), уже неможливо.

А якщо Ви хочете, щоб від незручності за Ваш безтактний натяк «отут і вже» у нього і справді виникла більша цікавість до Ваших віконних фіранок, тоді сміливо зодягайтесь за останнім зойком моди і пришпилюйте одною шпилькою всі фіранки на собі. Існує ймовірність, що такий шлях до чоловічого серця — найкоротший.

Але, скажу Вам, не розраховуйте на тривалу тривалість стосунків. Пардон за тавтологію.

Не буду розшифровувати, що чоловік — він мисливець і колекціонер.

Пам'ятайте: він таки розраховує, що Ви повинні щось утнути, отже, налаштований побачити Вас, ну, якщо не в сукні-фіранці, то принаймні зі стрижкою а ля *«я вчора повернулась із «в'язниці»*.

А Ви проявіть маленьку хитрість: вдайте, що Ваша сьогоднішня сукня і зачіска — це лише вдале обрамлення дорогоцінного діаманта, яким є Ви самі.

А найголовніші несподіванки для нього іще попереду.

Ви пам'ятаєте?

Тамуючи биття серця від передчуття незвичного, Ви

а) мансарди на голові не зводите,

б) відро парфумів на себе не ллєте,

в) сукні, яка коштує половину маєтку, не одягаєте, але й у негліже по квартирі поки що не ходите.

Не все одразу.

Ваш запал зосереджується на обідньому столі.

Поки що.

Але пам'ятайте мудрість моїх гір: *кусати треба так, щоб можна проковтнути.*

Ви сервіруєте цей стіл таким чином, начебто маєте сьогодні нагодувати роту голодних солдат першого року строкової служби. У Вашого дорогоцінного гостя має потемніти в очах не від блиску *Ваших очей,* а від розкошів запахів, незвичності й різноманітності страв, автентичність яких після апробації не підлягатиме жодному сумніву. Ваш коханчик раз і назавжди затямить (і то не із сусідських уст), що Ви не тільки не запозичуєте чужих кулінарних рецептів, але не берете в короткотермінову оренду і чужих чоловіків.

І цей самозаспокійливий цвях з його голови не виб'є ані найчорніший наклеп якогось лютого заздрісника в далекому майбутньому, ні власна миттєва підозра навіть після трьох десятків Вашого спільного життя.

Після такого обіду чи вечері у нього виникне бажання на день Ангела подарувати Вам

харчевню,

таверну,

колибу,

салон,

ресторан Вашого імені

або хоча би генделик під назвою

Ексклюзив від коханої жінки.

Ваша винахідливість і невтомність рук надихнуть його на подвиги, про які навіть Ви самі, а тим паче я, ще й не здогадуємося.

Одночасно майте на увазі: накриваючи стіл так ретельно, як я пропоную, Ви здобудете більше вигоди, ніж фінансових витрат.

Адже таким чином уникнете необхідності робити коханому тематичну екскурсію ***слідами свого минулого*** (тобто Ваших походеньок, розбитих сердець) і т.ін. Замість цього Ви станете гідом, а Він — учасником неймовірної кулінарної екскурсії. І все це дасть йому зрозуміти, що так буде завжди, якщо Він буде з Вами. А може, буде навіть краще. Усе ж бо, в Його руках.

Хай він це відчує негайно, і *так йому й треба,* сказали б у нашому селі.

Отже, не гаючи часу на балачки, беремося за обід під назвою ***вражена Амуром.***

УСЕ ТАЄМНЕ СТАЄ ЯВНИМ...

Запевняю: Ваш стіл натякне Йому про всі Ваші потаємні думки і бажання. Погодьтеся, *читати кулінарні знаки* все-таки легше, ніж шумерські письмена. Отож, не хвилюйтеся: прочитає, навіть коли університетів не закінчував.

Ви готові до обіду-шоу?

Не нагадую, що Ваші ножі мають бути гострими, як бритва чи як жіноче слово.

Що під руками одне поперед одного скачуть різноманітні спеції, дощечки для нарізання м'яса і риби, всячина посуду — дрібного й акуратного, як Ви самі, кольорового, різноформного і не дуже об'ємного, щоб Ваш гість, боронь Боже, не подумав, що Ви його сприймаєте, як людину з голодного краю. Усе — малими порціями. До міри. Але якнайрізноманітнішого.

Почнемо з кулінарних знаків, які *саморозшифровуються* одразу. Якщо Вам уже відомо, що Ваш обранець не надто дружить із фантазією, можете пришпилити до кожної страви її назву, написану Вашою люблячою рукою. Гадаю, це його не шокуватиме. Але намагайтеся не переборщити, щоб чоловік не втратив дар мови від несподіванки.

Почнемо з найголовнішого. Аніж класти на стіл оті вульгарні заморські банани, які чоловікам завжди чомусь обов'язково нагадують їхнє найбільше достоїнство, і щоб із першого разу не видатися занадто прямолінійною, покладіть у видовжену скляну чи кришталеву посудину консервовані баклажани під назвою «!».

Не дивуйтеся.

Я не помилилася.

Ця страва в мене і справді називається — ***чоловічий знак оклику***.

Ви зрозуміли правильно: поки що йдеться про холодні страви. *Чоловіки люблять гостре й холодне*

Гострі ножі.

Перчені слівця.

Гострі жіночі язики.

Гострі холодні приправи.

Знак оклику — це саме те, що йому сподобається не менше, ніж згодом Ваш гостренький, гарячий язичок у нього на піднебінні. Довго вовтузитися над стравою Вам не доведеться — йдете в комору чи підвал, берете банку, відкриваєте, викладаєте — yes! (рецепт див. у *Розділі «Моя земля — моє здоров'я», консервація).*

Але якщо справді хочете зашифрувати натяк, обов'язково викладіть баклажани так, як складають у горах сіно: гострим шпилем доверху. Для цього можна скористатися довгими шпикачками на зразок шампура. На дно тарілки покладіть розрізаний навпіл (уздовж) білий батон. Одним кінцем шпикачку встроміть у батон, а на другий наколіть баклажан. Добре полийте соком, посипте часником і кропом із банки.

Ні, Ви уявили собі вигляд цієї страви? І ця композиція ніщо Вам не нагадує? А Ви придивіться!

«Це одне з двох чоловічих горобчиків в найгарячішому жіночому гніздечку», — резюмує одна моя приятелька.

Вона таки має рацію. Коли чоловік у кулінарній страві вбачає бодай найменший еротичний натяк,

він починає втрачати голову зі швидкістю земного прискорення. Знайте: в такий момент *обидва* чоловічі серця б'ються в унісон[4].

А хто Вам не дає покласти на стіл іще одне чоловіче серце? Те, що із пазухи, безперечно.

Для цього не треба консультуватися ні з кардіологом, ані з дієтологом. До того ж це сердечко йому *буде дуже помічн**Е**,* кажуть у нас у горах.

Отже, не забудьте про страву ***серце закоханого***.

Відваріть три-п'ять маленьких, кругленьких, червоненьких, як Ваші щічки, столових бурячків і троє-четверо обов'язково домашніх курячих яєць, окремо підсмажте трохи цибулі. Облийте буряк холодною водою і облупіть. Зріжте (ножем, звичайно) верх і низ буряка, виберіть середину і спробуйте надати йому форму серця. Подивіться на подаровану Вашим коханим на день святого Валентина листівочку *Твій до смерті* і Ви згадаєте, як виглядає закохане серце. Обережно звільніть зварений яєчний жовток від білка, змішайте його з цибулею, посоліть, поперчіть, додайте ложку — дві сметани, а білок наріжте кружальцями. Викладіть по краях

[4] Майте на увазі, що в майбутньому може виникнути ситуація, коли Ви відчуєте, що він хоче від Вас дати ногам поля до іншої. Ви повинні випередити його, навіть якщо на той момент вас шляк трафляє і кров іде носом. Тільки не треба тоді нагадувати розлючену пантеру. Щоб самій добити свого коханчика остаточно, Ви востаннє пригостите його сніданком з однієї страви. І вона матиме убивчу для його чоловічої гідності назву — **Половина шостої...** (рецепт додається). Про що-що, а про цей знак він здогадається без підказування.

блюдця із темним фоном кружальця білка, на середину покладіть буряк у вигляді серця, нафарширований жовтком із цибулею. На білок можна покласти ягоду–дві калини або ж перетерту середину буряка.

Ось Ви й піднесли коханому чоловікові своє закохане серце на білому блюдечку та ще й із краплями невинної своєї крові.

Дуже зворушливо навіть для твердого подеколи чоловічого серця, чи не так?

Якщо Ваші фінанси на цей раз не співають романси, то купіть молодої печінки і зробіть фарш із печінки і жовтка.

А втім, Ви маєте право вигадувати, вигадувати... Горіхи з чорносливом і часником. Сметана із сиром. Відварені лисички. Усе це гарно підійде для фаршированого *закоханого серця.*

Ви ж відчуваєте, наскільки це пікантно: хитренька, як Ви, лисичка-сестричка своїм гостреньким носиком в його розжареному любов'ю серці?

Та мало що можна втиснути в розпанахане як бурякове, так людське серце...

Але вже під час першого Вашого спільного обіду Ви повинні всіляко демонструвати свою душевну чистоту, навіть якщо збираєтеся заміж утретє.

Кількість разів заміжжя чи женячки не мають особливого взаємозв'язку із чистотою душевних порухів людини. Життя хоч і коротке, але багатоманітне і багатолюдне навіть для черниці, не те що

для жінки — *кров із молоком,* — яка стоїть зараз на кухні і готується до бенкету душі і плоті з коханою людиною.

«Мене до тебе просто не було», — згадуйте слова відомої поетеси і сміливо йдіть далі лабіринтами таємних кулінарних знаків.

Наступний знак дасть йому зрозуміти, як Ви все таки цінуєте якщо не саму невинність, то хоча б її сліди. Отже, страва ***сліди невинності,*** або, простішими словами кажучи, ***сирний завиванець.***

Для цього знадобиться 200-300 грамів твердого сиру і 100-150 грамів сирокопченої ковбаси або салямі. Можете взяти *московську,* але при цьому Ваша невинність буде не такою ніжною, а нагадуватиме цнотливість після першого заміжжя.

Отже, на невеликий вогонь у неемальовану каструлю з водою кладете сир (можна його загорнути у фольгу), добре підігріваєте, не доводячи до кипіння, — і відкладаєте набік, поки сир не розм'якне. Для швидкого розм'якшення його можна обертати в каструлі з водою дерев'яною лопаткою. Викладаєте розімлілу масу на стіл, розкачуєте, як тісто на вареники, викладаєте зверху на сир дуже тонко порізану продовгуватими смужками ковбасу і загортаєте у вигляді завиванця. Обгортаєте фольгою. Кладете на кілька годин у холодильник. Готово!

Господи... як щемітиме, а може, й завиватиме, Ваше серце від *спогадів,* коли Ви нарізатимете цей за-

виванець овальними кружальцями, а з-під ножа проступатимуть червоно-білі плямки ковбаси! Вони Вам нагадають так багато прекрасного і неповторного... Але Ви про це нікому не скажете. Хіба що у хвилини якоїсь крайньої відвертості на тему *«як це було»*. Хоча, якщо по щирості, — не раджу вдаватися в ці деталі. Чоловіки не люблять жіночих спогадів про їхній досвід з іншими чоловіками. Так що пам'ятайте: *чужі помилки — це наше багатство, якщо ми хочемо бути щасливими...* Тому лишіть собі на пам'ять спогади про прощання з невинністю. Але я дещо відхилилася від головного.

Під ***Сліди невинності*** рекомендую хороше сухе вино і просто зітхання. Але нетривалі. Хоча... як вийде. Тут рецепт менш точний, ніж для наступної страви.

Воно й зрозуміло: коли все єство напружене, як тятива в руках лучника, що бере участь в олімпійських іграх, слід дотримуватися не лише системи кулінарних натяків, але й стежити за точністю рецептури. Хоча в подальшому Вам не доведеться хапатися за домашні терези, щоб приготувати іще щось смачненьке. Запевняю: страви, приготовлені не на вагу, а на око, — все одно що вибрані нами люди: без довідки від психіатра, без посвідчення особи, банківського рахунку і т.ін., а тільки за покликом серця.

Так само, як радість наших сліпих сердець визначають не документи, так само смак страв визна-

чають далеко не кухонні ваги. Довіряйте своєму оку, язику і природному смаку. Ви побачите: це приємніше, ніж бухгалтерське вираховування калорій і зважування грамів.

Отже, Ви хочете ще раз сказати Йому про наповнене любов'ю своє серце? Повірте, немає нічого простішого, аніж страва ***серце, як ружа*** (для не дуже тямовитих — ***трояндове серце)*** або ж ***серце, як чайна ружа*** (на вибір).

Заздалегідь підготуйте шмат свинини. Бажано підчеревину чи ошийок. Розріжте м'ясо таким чином, щоб вийшов круглий чи квадратний шматок (як лист розкачаного тіста). М'ясо трохи відбийте дерев'яним молотком. Тільки не бийте так, як мій розтіцький сусід свою жінку, — щоб і слідів не лишилося. Відбивайте легенько і по м'ясові, а не по пальцях. Покладіть жирним доверху. Поперчіть, посоліть, можете посипати спеціями для грилю. А тоді вибирайте: серце, як ружа, чи серце, як чайна ружа. Зробіть і таке, й інше. Клопоту небагато, зате скільки приємності!

Отже, ***трояндове серце.*** Беріть сиру моркву, стружіть гострим ножиком так само тонко, як тонко співає в ці хвилини Ваше розбурхане серце. Змішайте стружку з подрібненою петрушкою, лавровим листком і сіллю і викладайте на м'ясо. Згорніть тугим рулетом. Обв'яжіть міцною ниткою. Але не шкодуйте ниток, як не шкодуйте ніколи нічого іншого для коханої людини. Навіть, якщо до завтра Ви залишите-

ся без жодної нитки. Сподіваюся, Вам до ранку колготи зашивати не доведеться.

Сповитий, як немовля, м'ясний рулет кладіть у духовку швом донизу. Якщо не обгортатимете його фольгою, м'ясо матиме червонястий вигляд і хрумкий смак. У фользі воно буде більш ніжне. Вибирайте, як хочете. Час від часу поливайте його водою чи юшкою з дека.

«У час прощання, мій коханий, візьми трояндуружу», — співатиме кухонний брехунець, а Ви переінакшуйте «прощання» на «стрічання», бо нащо воно вам — прощання? Наспівуйте і робіть, робіть, моя голубко, іще одне рукотворне диво — ***чайну ружу.***.

Візьміть такий же (невеликий) шмат м'яса. Засмажте яєшню. Але послухайте яку! Розколотіть чотири, п'ять чи скільки не жаль домашніх жовтків, посоліть і смажте у сковороді трохи меншого розміру, ніж шматок м'яса. Смажте на маленькому вогні, а не як під сонцем Шарм — аль — Шейху: щоб не пригоріло. Обережно дерев'яною лопаткою викладіть це жовте диво на м'ясо. І знов пеленайте рулетом. В'яжіть. Тоді кладіть у духовку запікатися. І не забудьте обертати.

Ось Вам і ***чайна ружа.***

Не знаю, як у Вас, але у мене вже тече слинка, коли згадаю, як вони гарно сусідять на святковому столі — м'ясні ружі різних відтінків — з морквою і жовтком.

Ага, за тою слинкою забула Вас попередити, *що* перш ніж різати по живому ці смачні ружі, до яких потім, до речі, можна припасувати зелені ніжки цибулі, кінзи, цицмати чи ще якоїсь городньої холери, не забудьте їх добре охолодити. А різати слід не дуже тонко. І не тільки задля того, щоб було що у рот узяти і щоб не розсипалося, але щоб Ваш кулінарний щасливець не подумав, що Ви скупі, через те Ваші ружі такі тонкі, що крізь них до Північного полюса видно.

О, та Він навіть без слів уже давно здогадався, як ніжно і щиро Ви прагнете сказати йому про своє не щойно, але і не вчора народжене почуття. Думаю, що перший спільний обід чи вечеря якнайкраще пасують для того, щоб не надто сміливо, але й не дуже скрадливо сказати, що ваша народжена любов — як жовтороте пташа у гнізді. Ви погоджуєтеся?

Для цього натяку щонайкраще смакуватиме страва ***жовторотик***. Для неї Вам знадобиться півкілограма кілька разів пропущеної через м'ясорубку і добре вибитої в руках телятини, п'ятеро-шестеро варених домашніх яєць. Телятину поперчіть, посоліть, можете додати столову ложку борошна або краще крохмалю і смаженої цибулі. Варені яйця звільніть наполовину від білка, а якщо яєць мало, поділіть їх навпіл і верхівки звільніть від білка. Із м'яса сформуйте круглі кульки. У кожній зробіть заглибинку завбільшки

з яйце (чи половину яйця). Покладіть яйця жовтком догори, приплюсніть з боків і поставте запікатися у духовку в сковороді, добре змащеній смальцем, згодом додайте води.

Якщо для такої врочистої нагоди Вам не жаль баночки консервованої кукурудзи чи зеленого горошку, або ж — і того, і другого, то покладіть їх замість яйця у кожну сформовану котлетку.

Що? Ви вважаєте, що до такого ***жовторотика*** потрібен відповідний гарнір? Без проблем!

Відваріть жменьку спагетті. Візьміть кілька стружок корейської моркви. Змішайте із відвареними спагетті. Додайте розбите яйце. Посоліть. Сформуйте на деці гніздечка із спагетті з морквою. Зверху викладіть корейську чи свіжотерту моркву. Запікайте поруч із м'ясними ***жовторотиками.*** І гарантую: Ваша сердечна жовто-зеленорота любов зачервониться уже найближчим часом. Бо вона зиркає — ось бачите! — гніздами із тарілки своїми чистими, невинними і багатоколірними очицями на вас обох, і як же її зрадити, таку беззахисну і таку юну?

Якщо Ваш гість ходить попідруч із сміхом і ще остаточно не розпрощався із почуттям гумору, запропонуйте йому страву під назвою ***м'ясні витребеньки*** (сповиванці).

Приготуйте хоча би по одному витребенькові. Тим паче, що всі чоловіки, (і Ваш напевно ж) упевнені: кожна жінка — трохи витребенькувата.

Немає простішого, аніж робити витребеньки. До того ж шматки м'яса для традиційних відбивних Ви вже наготували.

Сподіваюся, вони трохи більші, ніж половинка Вашої рожевої долоньки. Отож на кожен шматок відбивної покладіть всякої всячини, що є під руками.

На перший — покладіть тонкий, як Ваш мізинний палець, морквяний олівець.

На інший — шматочки квашеного огірка.

Іще на інший — поділений на четверо зубчик часнику.

Можна класти сало,
подрібнений чорнослив,
залишки консервованої кукурудзи,
відварені грибочки
чи мариновані лисички.
Ізюм,
інжир і т.ін.

Скрутіть кожен шматок, сколіть дерев'яними шпажками. Двічі обкачайте у муці і розбитому яйці. Мука — яйце — мука — яйце. Проте бажано, щоб м'яса було значно більше, ніж кляру.

Смажте на плиті з усіх боків до рум'яного кольору. Доти, доки не будуть м'якими. Якщо м'ясо тверде і старе, сповиванці можна протушкувати на парі. Переверніть на дно чавуна з горнятком води півпорційну тарілку (дном догори), додайте ложку олії, зверху

складіть свої витребеньки і тушіть 5-10 хвилин. І тоді, як кажуть у Розтоках, *їх можна буде їсти губами.*

До речі, витребеньки можна подавати холодними. А якщо гарячими, то бажано з гарніром. Але бажано також попередити свого гостя, що у витребеньках є шпажки. Бо він, сердега, на перших порах поїдатиме Вас очима і не дивитиметься, що кладе до рота.

У Вас же їх, сподіваюся, вдосталь, — отих жіночих витребеньок, про які навіть я не знаю...

Однак ідемо далі. ***Відбивні звичайні,*** які я Вам рекомендую приготувати про всяк випадок (ну, наприклад, на той випадок, коли коханий чоловік таки задеревіє від кулінарних несподіванок Вашого столу, і його зрадить почуття гумору, і, боронь, Боже, він іще подумає, що Ви намагаєтеся його якщо не отруїти, то принаймні причарувати, тоді Він, щоб не розсекречувати свої здогади, налягатиме на відомі і впізнавані страви).

А оскільки чоловікам обійтися без м'яса важко, тому я й рекомендую Вам відбивні. Щоправда, мої ***відбивні*** від звичайних відрізняються лише маленькою дрібничкою. Щойно я забираю їх із сковороди на тацю, я тут же перекладаю їх кільцями сирої цибулі, настояної хвилин п'ять у оцті, змішаному з чорним перчиком чи дуже пікантною ізраїльською приправою *затер.* Чесно кажучи, я навіть не знаю, що люблю більше — самі відбивні із запахом і смаком свіжої цибулі, чи оту мариновану цибулю.

Слово честі, якщо Вам дістанеться з-поміж усієї таці лише цибуля, у Вас вона так само лящатиме за вухами, як у Вашого гостя власне відбивні.

Я не впевнена, що у Нього вистачить терпіння дочекатися гарячих страв. Зате цього терпіння за будь-яку ціну повинно вистачити у Вас! Принаймні на те, що їх приготувати. Навіть, коли б Ви були ситі, як попова жінка, а кров у Ваших жилах була голодна, як церковна миша, все одно, люба моя, Ви зобов'язані почастувати гостя бодай одною гарячою стравою.

Гаряча страва, на мій погляд, — це демонстрація повноти Вашої спільної радості і взаєморозуміння. Останній штрих до того, що Ваша душа «нафарширована» гарячістю по вінця. Ось і доведіть Йому, що це саме так.

Такий штрих додасть ***нАчинка.***

Святкова начинка у мене більш складна, щоденна — простіша, я би сказала, швидкісна.

Як завжди, я пропоную обидва варіанти. Вибирати Вам. Звісно, в залежності від важливості Вашого гостя.

Отже, ***начинка солодка*** (святкова).

Кожна жінка, яка вважає себе господинею і прагне сердечного приятеля, може не мати черствого серця, але черству білу хлібину на кухні мати зобов'язана.

Отже, витягуйте черству (але ж не поцвілу від давності!) хлібину і замочуйте у двох літрах теплого молока, додавайте одну склянку манки. І залишай-

те на півдня. Окремо збийте шестеро яєць із півкілограмом цукру, пачкою маргарину, однією склянкою олії і все це додайте у розмоклий у молоці хліб. Добре перемішайте, додайте цедру лимона, трохи кориці і згасіть одну столову ложку соди.

Як на мене, воно вже таке смачне, що можна їсти сирим. Самому можна, але не експериментувати ж Вам з першого разу на Його шлункові. Для цього у Вас попереду — ціле життя.

Отож добре змастіть холодну жаровню смальцем — і швиденько ховайте у розігріту духовку гусятницю із начинкою. Випікайте до рум'янцю. Але без фанатизму. Тобто не при 200 за Цельсієм.

Цю ж страву при бажанні Ви можете зробити швидше — і не гірше. Отож, до справи.

НАчинка швидкісна: четверо яєць збийте з півлітровою банкою цукру, додайте трохи солі, півлітри молока або кисляку, півлітрову банку білої муки (або манки). Трохи кориці, гашеної соди, пачку маргарину. І так само в духовку хвилин на 40.

Повірте на слово: Ваш гість пальчики облизуватиме. На жаль, не Ваші. Свої. Від смакоти і задоволення.

Якщо ж Ваш обранець, борони, Господи, за формами своєї фігури наближається до фігури молодого Деміса Русоса, не додавайте в начинку цукру.

Але майте на увазі, що несолодка начинка потребує гарніру. Якщо стушкувати курку чи бодай сте-

генця і викласти їх у тарілку зверху на начинку — то я вже не знаю, чи залишиться на цей вечір Вашим стегенцям бодай маленький шанс бути пізнаними ретельніше, ніж стегенця курячі. Направду.

Не вірите — спробуйте.

Але якщо Вас заінтригувала ***таємниця капустяної спокуси,*** тобто сповивані свинячі реберця у фарші і капустяному листі, про що просив мене мій син, то Ви їх оберете на гарячу страву.

Отже, окремо підсмажуєте цибулю, зелень, окремо обсмажуєте з усіх боків свинячі реберця (бажано, щоб один кінець кожного реберця був вільний від м'яса). Перемелюєте на м'ясорубці куряче філе і свинину грамів по 200. У полумиску з окропом запарюєте капустяне листя (як на голубці). Тоді сповиваєте кожне ребро фаршем, а далі вгортаєте капустяним листком, — так, щоб вільний від м'яса кінець ребра визирав із капусти. Складаєте ребра (стоячи) в чавун, заливаєте соусом із сметани, смальцю і томатної пасти — і кладете в духовку.

Але признаюся: коли я особисто маю натхнення і час, коли моє серце грає у такт музиці Мендельсона, я з тими реберцями витворяю ого-о-о! які викрутаси!

Ви пам'ятаєте, що для реберець потрібне куряче філе і свинина? А курятина і свинина мають різний колір. Так ось, випендрюючись перед своїм коханим, як еквілібрист перед захопленим глядачем, один бік реберця я обгортаю курячим фаршем, а другий —

свининою. Усе зі спеціями, звичайно. Знімає гість з реберця капусту — і в нього від здивування і несподіванки двоїться в очах: фарш — виявляється, різний! А поруч на тарілці — ще й грибочки у сметані.

Живи — і хочеться, кажуть у нас у Розтоках. А якщо коло Вас той, з ким хочеться...

Боже праведний!

Хто сказав, що життя коротке?!

І вже хочеться коритися йому більше, ніж султанша своєму султану, і обгортати волоссям, як рушником, Його шию... Хто відмовиться від таких розкошів?

Та ба.

Якою б покірною перед коханим чоловіком не була жінка, іноді ні-ні, але хочеться натякнути, що Він таки *зловився на її гачок.*

І вже не має значення, як той гачок називається:

її запашне й неповторне, як різдвяна кутя, «гніздечко»,

чи її голос,

уміння бути мудрою,

чи бути, як сьогодні, — розкутою і смачною.

О, розумна жінка завжди знаходить спосіб вказати навіть наймудрішому з мудрих, що він — *рибка,* звичайнісінька рибка, на яку завжди є невід.

І я Вам розкажу, як це зробити.

Якщо Ви безжалісні у своєму зазіханні на його дотеперішню волю і шостим чуттям упевнені, що Ваші

романтичні стосунки згодом закінчаться штемпелем у паспорті або принаймні багаторічними засинаннями — просинаннями на одній подушці, робіть цей кулінарний вибрик без зайвих мук совісті.

І знаєте чому? Та тому, що чоловік завжди так само думає, що це саме Ви потрапили на його гачок. *Обоє рябоє,* — резюмують у такому випадку в нашому селі.

Отже, наступна страва-натяк — ***любовний гачок.*** Для цього потрібні дві свіжі рибини: бажано найменш кістковаті. Гарненько й ніжненько патраєте рибку, як патрає любов Ваше серце, але при цьому не викидаєте риб'ячу голову. Адже навіть зневолена серцем жінка насамкінець згадує, що у неї в запасі завжди залишається голова на плечах.

Пам'ятайте і Ви про це, готуючи ***любовний гачок.***

Розрізаєте рибу надвоє уздовж хребта, складаєте в посудину і маринуєте. Маринад простий, як шлях до серця чоловіка через шлунок. Чорний перець-горошок, подрібнений лавровий лист, два-три зубчики потовченого часнику, сіль і кілька грамів спецій для риби — оце й увесь маринад. Хоча, можна обійтися і без магазинних спецій. Добре натираєте кожну рибину цим «вінегретом» (і ніякої води!, вистачає соку з-під часнику), ставите на два–три дні в холодильник. Смажите на олії. Без муки. Без яйця, лише при гарному настрої. Голови смажте окремо. Викладаєте рибу

розрізаною стороною донизу на круглий чи квадратний таріль, застелений зеленим листям салату і непорізаними гілочками петрушки, припасовуєте голови до тулуба, встромляєте в губу спеціально для цього куплений гачечок — і хай красується перед Його ясними очима *риба-нагадування*.

Не думаю, щоб у Вашого гостя розігрався такий апетит, щоб він змів усю рибу на гачку. Але якщо навіть так, то хай начувається: Ви його зловили надовго. Проте, щоб явно не демонструвати своєї радості, покладіть на всяк випадок на другий таріль решту риби — безголової. Якщо після цієї смакоти Він іще матиме бажання думати — то зрозуміє Ваш черговий натяк: *любов — це безголова штука*. Одне слово, там, де двоє, — там завжди *безголів'я*, — занотували такий випадок у Розтоках.

Та нагадую: цей рецепт доречний для першої спільної вечері. А коли вже Його годуватимете вдруге, то зробіть так само смачно, але значно простіше: просто поріжте свіжу рибу на невеликі шматки, намаринуйте тим самим маринадом, посмажте і викладіть гіркою у центрі зелені. Смачно. Зручно. І не так лякає. Гачок — воно, знаєте, і на смаженій рибі гачок.

Для цієї страви особисто я завжди купую рибу *білий амур*. Не пам'ятаю, щоб після гостей мені доводилося вертати залишки страви в холодильник. Хіба лише голови. Якщо я їх не віддаю сусідській киці.

Як на мене, такого меню і стільки калорій цілком вистачає на те, щоб Ваш любий гість замислився, а чи не залишитися йому з Вами не просто до наступного ранку, а трохи довше... а може, надовго... а може, й назовсім... аж поки не знайдеться ще смачніша... вечеря.

Але прошу Вас, як просять у горах:

не поспішайте у спальню, навіть якщо у Вас хмільна голова, як у вісімнадцятки,

навіть, якщо сам від себе тріснув крючок на бюстгалтері

й підгинаються в колінах ноги.

Хоча у Розтоках давно виставили діагноз на такий випадок: *легше дати, ніж відказати.*

Але!

Не поспішайте.

У Вас іще он скільки для нього подиву.

Поведіть плечем і півповоротом голови у бік лоджії. Він, звичайно, подумає про якусь еротичну екзотику чи бодай натяк на неї. Адже він уже зрозумів, що Ви сьогодні говорите з Ним натяками. І що все може бути. Саме сьогодні.

Однак, піди знай, що іноді означає жіноче «так». Болгари — вони також слов'яни, але чомусь на «так» махають головою «ні». Хіба це не є ознака екзотичної жіночої логіки?

Та я поки що про кулінарну екзотику.

СОЛОДКІ КУЧЕРІ АМУРА

А воно і є екзотика з екзотики — Ваші ласощі: *солодкий* стіл посеред лоджії. І поки туркотить кавоварка, неначе сварлива жінка після десяти років шлюбного життя, тонким наманікюреним пальчиком робіть гостеві екскурсію не просто заставленим солодощами столом — а *солодким смаком бажання.*

Нам своє робить, сказали давно до нас, і ми робимо: демонструємо Вашому коханому екзотику солодощів. І навіть коли Ваш гість, моя мила, не вилазить із Парижа із показів прет-а-порте, як Ви із пінної ванни після трьох діб любощів, усе одно спочатку Його очі таки побіжать за Вашим пальчиком, що рухається уздовж столу, неначе язичок молоденької гадючки.

Але не поспішайте гніватися, що Він миттєво не оцінює солодких пірамід десерту, любовно зробленого Вами в пориві ентузіазму закоханості.

Він їх оцінить, як тільки Ваш чудовий пальчик повільно спиниться на пляшці шампанського, утопленій у білосніжній гірці торта ***дамські пальчики.***

Бідний чоловік! Йому знову доведеться вибирати. Ви думаєте, його більше привабить блиск лаку на Ваших чудових нігтиках, навіть якщо лак із берегів Сени?

Та побий мене кицька лапкою!

Його ласий, тренований зір яструбом упаде на білосніжні вершини ще не баченого, а значить, не підкореного, як сніги Кіліманджаро, торта.

Ви, звичайно, думаєте, що то лише принадна назва і моя вигадка — ***дамські пальчики?***

Аж зовсім ні!

Подивіться на свій мізинний пальчик.

І не забудьте подивитися на кожен пальчик, випечений за моїм рецептом.

Але перед приготуванням цього торта не забудьте ввімкнути легку музику. Саксофон, наприклад. Я дуже люблю саксофон. Його звуки дають великий простір для імпровізацій.

І хоча понад усе я люблю ще й кулінарні імпровізи, все ж застерігаю: боронь, Боже, Вас імпровізувати з рецептом цього торта. Інакше вийдуть не пальчики, а тещин язик. Знаєте, є такий вазон, пласке листя якого якраз відповідає суті тещиного язика.

Глядіть мені! Не перелякайте обранця натяком невдалої форми торта — близькою перспективою зустрічі із тещиним язиком, а не Вашими мізинчиками. Отже, ***дамські пальчики.*** Беремо каструлю, наливаємо 1,5 склянки води. Додаємо 150 грамів коров'ячого масла. Коли маса закипає, додаємо 1,5 склянки муки, добре розмішуємо і знімаємо з вогню. Чекаємо, поки вистигне. Тоді поступово вливаємо шестеро яєць. Через кулінарний шприц або дірочку в поліетиленовому мішечкові на деко витискаємо тісто довжиною якраз

із Ваш мізинець чи вказівний палець. То залежить головним чином від того, як Ви налаштовані на майбутнє із своїм обранцем — манити його мізинчиком чи вказувати вказівним пальцем. Отже, на холодне деко, змащене смальцем, витискаємо тісто у вигляді пальчиків і печемо в не дуже гарячій духовці.

Ого-о-о, скільки тих пальчиків набралося!

Окремо робимо крем. Раджу Вам сметани не шкодувати, бо пальчики добре вбирають крем і, якщо «економити» сметану, торт може вийти сухим. А це, перепрошую, все одно, що суха шкіра жіночої руки.

Отже, сметану (3–4 склянки) змішуємо із двома склянками цукрової пудри. На середину тортівниці кладемо пляшку шампанського, знизу на третину обгорнуту фольгою, а навколо пляшки робимо гірку із пальчиків, обкачаних у кремі.

Хочу Вам сказати, що білий колір торта (зверху крем іще можна посипати білою кокосовою стружкою) якнайкраще пасує до урочистості Вашої першої спільної трапези. Іще хочу сказати, що від солодкості крему і довжини печених пальчиків прямо залежатиме черговість смакування тортом і обціловування кожного Вашого пальчика Вашим візаві.

Не думаю, щоб Ви не хотіли сьогодні відчути себе королевою.

Повірте, моя порада почати спільне солодке життя ***дамськими пальчиками*** обернеться Вам сторицею.

Тільки відмовтеся від лінощів. У справі завоювання чоловіка — вони найбільший ворог. Хай Вас не введуть в оману Ваші палаючі щічки і блискучі очі. Він, звичайно, усе це помітить. Але ж Ви не забули, що сьогодні — банкет плоті й шлунка?

О, це мені дуже знайоме: лінощі. Любовна жага породжує небачену тілесну лінь. Отак лежати б на софі, як під сонцем Єгипту, — і мріяти, і мріяти... уявляти...

Але ж казала Вам: жінка може загубити все. Та наостанок таки залишитися з головою.

А голова для того, щоб думати, а отже, відкидати такі любі усім нам лінощі.

...Знаєте, коли на порозі стає *«душа моя, душа душі моєї»* — найлюбіший у світі чоловік, я завжди ковтаю слину так, ніби ось-ось маю вкусити щось терпке і солодке. Тоді з'являється відчуття, що ангел босими ногами ходить по моїх грудях і шелестить білими крилами радості.

Я так люблю ці години... ні, не праці, а чекання ангельського дотику.

Що? Ви мені вже позаздрили?! Даремно.

Хіба Ви ще сумніваєтеся, що й самі можете відчути ангела на своїх грудях?

Ось, бачите, як смачно поїдає поглядом Ваші солодкі дива?

А Ви не надто поспішайте поперед батька в пекло. На все свій час. *Віддайтеся,* як кажуть у Розтоках, *на Божу волю і на Божу ласку, тоді усе буде гра-*

ти до мільйона, знову ж таки кажуть у моїх Розтоках. Не тремтіть, як осикова гілка, від споглядання усім задоволеного чоловіка. Він іще сам не знає, що таке повне задоволення.

Думаєте, чоловікам не відомий той стан, коли ангел босими ногами чалапає гарячими грудьми?

Помиляєтеся, голубонько.

Вони, чоловіки, не такі товстошкірі, як нам здається. Вони і це знають!

Ось і зробіть так, щоб шарудів йому ангел зліва і справа. А Ваша душа хай скручується з радості і втіхи, як равлик, в його теплій руці чи у Вашій пазусі. Не бійтеся, її все одно не видно, тієї скоцюрбленої від радості душки.

Але ж будьте мудрою: не соромтеся подати йому знак, як Вам із ним добре.

Для цього не обов'язково звільняти його груди від чергового ґудзика.

Чи закочувати до неба очі.

Чоловіки не люблять надто проникливих і надто відвертих.

Тим паче, що Ваш гість, не забудьте, тримає у своїй голові можливість зробити Вас своїм босоногим ангелом, можливо, на кілька десятиліть свого подальшого життя.

Щоправда, ця геніальна у своїй простоті думка тримається в його вже хмільній голові поки що вісімнадцятим пунктом. Але ж!

Отже, на цю мить Ви впевнені, що Йому добре, ніби перед воротами раю. Та він іще сам цього не розуміє.

А Ви підкажіть. Тим паче, що за натяками далеко ходити не треба. Всього лише піднесіть крихітне тістечко з дуже промовистою назвою: ***слід ангела.***

Рецепт цих солодощів такий же легкий, як і сам слід ангельських крилець. Для тіста беремо 3 склянки муки, 1 склянку цукру, 150 грамів маргарину, 1,5 яйця, 6 столових ложок сметани, 1 неповну чайну ложку соди, 2 столових ложки какао, ванільний цукор. Для склеювання — одне яйце.

Розм'якшений маргарин збити до білого кольору з цукром, додаючи при цьому яйця і сметану. Муку змішати із содою. І з усіх продуктів швидко замісити тісто. Потім поділити його на дві рівні частини, в одну з яких вмісити какао, а в другу — ванільний цукор. Добре охолодити. Обидві частини тіста розкачати на тонкі пласти по 3–4 мм кожний. Білий шар змастити збитим яйцем і покласти на нього зверху коричневий. Згорнути все в тугий рулет і гострим ножем нарізати на дольки шириною 1–1,5 см. Покласти на сухе деко і випікати 15–20 хвилин.

Ви знаєте, вони такі симпатичні, ці ***сліди ангела,*** що на них цього вечора можна лише дивитися: завтра вони будуть іще смачніші.

Проте, якщо під час частування з Вашою душею трапилося те, що трапляється з равликом, коли до ньо-

го доторкнутися рукою, Ви маєте повне право назвати кулінарний витвір своїх рук ***равликом-павликом*** і матимете рацію, як сказав би відомий персонаж відомого телеканалу.

О, як я зараз заздрю отому Вашому неповторному відчуттю — чеканню першого дива з коханим чоловіком! Ні-ні, зрозумійте мене правильно. У Вас до цього могло бути -надцять чоловіків і -надцять див із ними. Але цей... до якого так б'ється серце... цей, який без коси стинає Вашу полохливу, майже заячу волю...

Голубонько моя, може так трапитися, що Ви й надалі будете разом, а дива не відбудеться. Отож ловіть цю мить і втішайтеся тому, що є вже, тепер. Умійте бути щасливою «отут і вже», бо життя направду коротке, хоч нація й вічна.

Так що розкошуйте вже.

Щастя навіть із коханим — воно різне, воно *трояке,* казала мені бабця.

А таки так. Пам'ятаєте пісню *«Ой зацвіла ружа трояка, ой зацвіла ружа трояка. Мала я мужа, мужа я мала, мала я мужа пияка...»?* Хтозна? Не пияк, то гуляка, не гуляка, то брехун.

А може, Ваше трояке щастя буде ще якесь інше? Навіть у теперішній своїй радості двадцятим пунктом тримайте і цю думку у голові. Про свої поки що безпідставні сумніви не обов'язково казати уголос, але ж Ви вже навчена. Отако-о-о знову поведіть пальчиком до підноса, де пишно пишаються ***троякі ружі —***

такі веселі й такі несхожі на Ваші секундні й маловмотивовані смутки дивовижні тістечка.

РУЖА ЖІНОЧОГО СЕРЦЯ

Немає нічого дурнішого, аніж наше, жіноче, самокопирсання і душевна інквізиція в усьому, а токмо у стосунках із чоловіками. Нам іноді здається, що Пізанська і Ейфелева вежа разом із дзвіницею Києво-Печерської Лаври одночасно падають на нас в ту мить, коли просто треба сказати «так», або ж так само просто сказати «ні». Так само зараз.

Ви гадаєте, що Він такий нездогадливий? Йому також багато не треба, адже Він у Вас — розумний як ніхто і ні у кого більше, лише у Вас одної — золотої.

З мінливого виразу Вашого обличчя Він уже зрозумів, що з Вами відбулася якась метаморфоза. Та це тривало мить. А Ви засмійтеся — і проковтніть сумнів, як оцю ***трояку ружу***.

Це тільки життя міниться кольорами. А Ваші солодкі ружі на десертному столі мають присмак стабільного, тривалого і безперервного щастя. Простого — як сам рецепт.

А він і справді простий і зручний для швидкого готування.

Судіть самі. 2 склянки муки, 200 грамів масла чи маргарину, 2 жовтки, 200 г сиру, 2 столові ложки цукру.

Для начинки: 2 білки, 0,5 склянки цукру, кілька плодів кизилу чи калини (це за умови, що Ви справді філософ і своє майбутнє уявляєте без особливих ілюзій. А якщо Ви — затятий і невиправний романтик, то ці тістечка обійдуться Вам без калини і без кизилу).

Отож тісто готуйте весело, не думаючи про те, що життя — штука трояка, як і ружа. Спочатку січете муку із маслом чи маргарином. Додаєте жовтки, сир із цукром, перед тим добре розтерши його або пропустивши через м'ясорубку, щоб не було сирних кульок, кладете тісто в холодильник хвилин на 20–30.

Тим часом готуєте начинку: збиваєте білки в міцну піну з 0,5 склянки цукру. Далі остигле тісто ділите на дві рівні частини, кожну частину тонко розкачуєте. Змащуєте на вибір:

а) просто збитими білками,

б) збитими білками з м'якушем кизилових плодів,

в) збитими білками із кількома краплями м'якоті калини.

Згортаєте тісто рулетом, нарізаєте його на шматочки шириною 2 см і защіпуєте кожен шматок з одного боку. Ось Вам і трояндочки! Але не забудьте, що їх треба випікати в не дуже гарячій духовці і далеко одна від одної. Не тому, що колючки їм заважатимуть, а через те, що в процесі випікання вони набухають і збільшуються. За 20–25 хвилин Ви милуватиметеся на цю золотисто-коричневу красу і присипатимете її цукровою пудрою.

Ці Ваші дивовижні тістечка направду нагадують розпуклі на сонці троянди. А Ви ж знаєте: щоб трояндовий кущ цвів тричі на рік, кожен відцвілий бутон треба зірвати. Правильно, а тістечко — з'їсти на здоров'я, щоб відчути його смак і захотіти спекти його знову.

А знаєте, кого чоловіки люблять найдужче?

Жінок, які не вимагають у них грошей і багатства.

Щоправда, трапляються чоловіки іншого штибу. Але не дуже довіряйте їм: вони мають багатство, та не мають певності в собі — чи то у тривалості свого чоловічого віку, чи у своєму здоров'ї, а може, відчувають якусь непевність у Ваших стосунках, через те догоджають гаманцем і маєтками.

Та навіть коли Ваш коханець зведе для Вас палац із бункером, забезпечить провіантом у такій кількості, як на випадок атомної війни, убезпечить охороною, служницями, служниками і діамантом на кожен палець Ваших акуратненьких ніжок 37 розміру, хай це Вас втішає ненадовго: усе минеться, і ніхто із собою на той світ не забере нічого.

Бідний не забере, бо не буде що, багатий не забере, бо нікуди, вважають у Розтоках. Ото й по всьому.

А діти... Хтозна, що думають наші діти про наші розкоші, якщо ми справді володіємо розкошами, і чи приносять наші розкоші щастя нашим дітям?

Щастя у серці, а не в багатстві, казав мій дід Власій. І ще казав, що *жити треба помірно,* тобто не дуже намагаючись охопити всі на світі багатства.

Я колись іншим разом розкажу Вам іще не одну історію драматичної долі жінок, що спокусилися було на багатство коханця, особливо старшого (а воно, знаєте, тепер також така мода чи чума — розрив у віці між чоловіком і жінкою далеко за 20 років), і що з того вийшло. Але зараз мова не про те.

Ясна річ, якщо Ви в перший вечір іще з порога заспіваєте своїй пасії, мовляв, *не хочу я нічого, лише тебе одного,* слово честі, не повірить, навіть *якщо він сліпий, глухий і невидющий,* вважають у нашому селі.

Але навіщо Вам признаватися у некорисливості своїх намірів словами, коли Ви маєте золоті руки?

Отже, Ви йому хочете якимсь чином нагадати, що з милим рай і в курені. Чи не так? Немає нічого простішого, ніж така затія — будівництво раю-куреня. Та ще на кулінарному столі.

Майструйте. Бо ще не знати, чи колись у житті Вам не доведеться бути прорабом свого ж комфорту. Так, що, люба моя, Ваші знання будівельної справи і справи зодчого — ого-о-о ще як можуть знадобитися!

А з іншого боку... Ваше вміння побудувати хоча би щось, а хай навіть кулінарний курінь для щастя, дасть йому точний знак, що Ви прийшли в його життя не з траси, де полюють водії TIRів, а налаштовані

на взаємини серйозні, тривалі. А значить, маєте намір на маєтки, господарку, хатку.

Але Ваш візаві також не є наївний. За формою кулінарної страви, у даному випадку торта, він чітко здогадається про Ваші маєтні пріоритети. Торт ***курінь*** і триповерховий торт ***сади Семіраміди*** — це, як сказали би в Одесі, дві великі різниці. Але я Вам не скажу за всю Одесу.

Скажу лише таке: якщо Ви уб'єте його одразу триповерховим тортом, він, бідолага, може подумати, що Ви самі схильні до якихось маєтних надмірностей і занадто пишних тілесних форм, які тепер уміло приховуєте. Він може подумати, що і Ваша теперішня тендітна фігурка може прибрати таких же величних, як торт, обрисів, і Ваша майже хлоп'яча тепер зачіска у найближчому сімейному майбутньому може перетворитися у ластівчине гніздо. Отож, краще не треба спокушати коханого і долю якимись туманними підозрами. Зобразіть щось мудріше.

Не на пальцях же Вам розказувати про скромність своїх намірів щодо нього. Мовляв, хоч і курінь, а все ж хатка, а там, дивись, до хатки і сіножатка знайдеться. Але то вже його турбота.

А Ваша справа сьогодні — курінь. На те він і є курінь, щоб займати мало місця, бути акуратненьким і... таємничим.

Отже, Ваш солодкий поки що, багатозначний ***курінь*** — це 1 пачка маргарину, 1 склянка сметани,

1 склянка цукру, 2 яєць, 1 чайна ложка гашеної соди, 5–6 склянок муки.

Тісто місити, як на вареники.

Між іншим, по тому, як жінка місить тісто на вареники, можна сказати, яка з неї господиня.

А тісто, любі мої, не повинно прилипати до рук і ніде не повинно бути ні порошинки муки.

Та це так, між іншим. Для цього є олія, яку завжди додають у муку.

Отже, тісто для ***куреня.*** Курінь — куренем, а будувати його якось треба. Ніщо не зводиться так просто, як курінь для втіхи двох.

А це означає, що Ви ділите тісто на 28 однакових шматків,

тонко розкачуєте смужкою кожен шматок шириною 5–6 см,

на середину кожної смужки викладаєте консервовані вишні або подрібнений чорнослив,

зліплюєте у вигляді трубочки,

кладете швом донизу на змащене смальцем і посилане мукою деко. І випікаєте, не обертаючи. Дивіться, не пересушіть. Тісто ж крихке. Ось і майже увесь «будівельний матеріал» для *Куреня.*

На «фундамент» тортівниці (бажано, прямокутної форми) спочатку кладете 7 трубочок, начинених вишнею чи сливою. Тоді — шар крему. Далі зверху — 6 трубочок і знов солодкий «цемент» — крем. Тоді 5,4...

Сподіваюся, Ви ще зумієте після цієї важкої роботи будівельниці порахувати у зворотному порядку від семи до одного. Остання трубочка — це не просто *дах Куреня*. Це дах над Вашою головою і ключ до Його серця, зневіреного в пошуках безкорисливої жінки. А тут тобі маєш дивачку: палацу не просить, сама майструє *Курінь для щастя*.

Ви питаєте, який крем потрібен для такого палацу? Сметана і цукор. Багато сметани 1–1,5 літра або й більше. Ви ж розумієте, як забирають стіни цемент на звичайній будові. А це ж торт! Це не той випадок, коли можна вкрасти. Отже, збивайте сметану з цукром так ретельно і довго, ніби цю суміш готуєте для скріплення Китайського муру чи Пізанської вежі.

Для повноцінного вигляду цього солодкого житла прикріпіть зверху на куреневі якийсь флюгер із тіста чи півника на паличці. Знаєте, у селах так роблять, коли завершують будівництво будинку. Гарно.

Ну, і цвях Ви заб'єте своєму бідному гостеві в тім'я отими фіґлями-міґлями! Голова йому розколюватиметься від Ваших безмовних натяків!

А уявімо собі, що у Вашого обранця голова кучерява, як у негра, а Ви хочете натякнути йому сьогодні, що це вас зовсім не лякає і не знічує, що тоді?

Золота моя... невже Ви думаєте, що я цього не передбачила?

Скажу Вам одне: ***кучерявим амуром*** — цим солодким дивом — Ви можете здивувати спадкового

кронпринца, не те що кучерявого коханця, пуп якому різали у вітчизняній якійсь недригайлівці чи зачепилові, а хоч би і в самім стольнім граді Києві.

Проте майте на гадці, що вираз *кучерявий гість* — багатозначний. У нас у горах так кажуть про чоловіка напідпитку. На *доброму підпитку*. Так що з означеннями будьте обережні. І перш ніж розсекречувати назву торта, бажано з'ясувати, де все-таки Вашому гостеві «пуп рубали». Якщо він «западенець» — раджу гостя *кучерявим* не називати, навіть коли його кучма нагадує кучму сусідського квартиранта із Зімбабве.

А *Кучерявий амур* — у цьому, знаєте, щось є. Амур — лямур, а лямур не буває тверезим, пригадуєте, визначення моєї бабусі про *п'яне серце ?* А моя ж бабця, очевидно, про стріли Амура в Розтоках не чула.

Але щось є... Є щось на світі однакове... взаємопов'язане. І може, етимологія нашого прізвища — *МАТІОС* — таки сягає еллінів, які й придумали Амура.

Хоча фамільні джерела кажуть, що початок нашій родині дав предок — австрієць (можливо, він тоді ще був на німецький манер — *Матіас*), який 220 років тому оселився в непролазних хащах буковинських Карпат, на території нинішнього хутора Янчулова, олюднив ті хащі, розбудував господарку, разом зі своєю дружиною на прізвище Мендришора дав життя дванадцятьом своїм синам, від яких і пішли теперішні два крила маминої і татової фамілії.

Один професор колись підбивав до мене клини, нахваляючи етимологію мого дещо незвичного для українського вуха прізвища. *Ма* (my) — усіма мовами світу означає *«мій», «моя», теос* (грец.) — це *Бог.* На українському ґрунті *теос* змінилося на *-тіос,* переконував мене професор. Ось і вийшло: *«ма-тіос»* — *моя богиня.* Може, й неправда, а приємно. Але, бігме Боже, поштовху жодної іншої краплі крові, окрім української, не почула в своїх жилах ні разу.

Але коли ми з чоловіком затіюємо сварку, я біжу до шухляди, де зберігаю його листи, і обов'язково шукаю той, який починається словами «Моя богине!» Знаєте, *дуже помічне* під час словесного конфлікту *«а твоя мама сказала...*

У мене — дівоче, татове прізвище. Бо я чомусь вважаю, що можна а хоч би й десять разів змінити місце проживання, роботу чи тричі чоловіка, а татове прізвище — нізащо.

А у моїх батьків прізвище *Матіос* — також рідне для обидвох. Мама довго кпинила з тата: «Ото, якби, борони, Боже, розходитися, то й прізвище не треба було б міняти». Дай їм, Боже, здоров'я — 23 лютого 2009 року золоте весілля відсвяткували, 50 років у парі ґаздують і гараздують.

Я читачів своїх привчаю до правильного наголосу свого прізвища маленьким каламбуром: *«Я Марія Матіос, мати бджіл і мати ос».* Робітна, як бджола, і кусюча, як оса, тобто.

Але пам'ятаю, як забилося моє серце в Афінах, під самісіньким Акрополем у 1994 році, коли на огорожах грецьких домівок — кам'яних мазанок — побачила розвішеці верети нібито із самісіньких Розтік: з гуцульським орнаментом і кольором. Іван Малкович тоді засміявся: «Лише не вигадуй про гуцулів грецького походження! Це орнаменти і кольористика усіх гірських народів».

Певно, що так, Іванку, бо ми з тобою гуцули, і я до 1790 року свою родослівну знаю. Але ж цього так мало!..

...А тепер, коли Ви перепочили за моїми побрехеньками і Ваш терпець майже вривається від моєї довгої бесіди, беріться, моя люба, до роботи. Бо наступний торт складний — як Ваші надії на майбутнє. Хтозна, може, справдяться?

Для ***кучерявого амура*** беремо 400 г сметани (можна замінити одною склянкою сметани, до якої додати склянку кисляку), 1 банку згущеного молока, 4 яйця, 2 чайні ложки гашеної соди, 2 склянки цукру, 3 стакани муки, ванілін.

І, думаючи про краще майбутнє, з легким серцем і легкою рукою перемішуємо усе це або збиваємо міксером.

Знаєте, іноді я думаю, що навіть торти відбивають реалії нашого життя. Інакше навіщо було б ділити все тісто на дві частини?

Отож діліть. В одну частину додайте 1–2 столові ложки какао і знову добре вимішуйте. Ось вам і

день, і ніч нашого життя, радість і сльози, печаль і розлука.

З думкою про все це і навіть трохи більше випікаємо два коржі. Вони повинні вийти високими, пишними, красивими.

Та не все так погано у нашому домі — перекреслюємо набіглу хмарину смутку, якщо ми можемо один корж — той, що білий, — полити горілкою, коньяком чи ромом. Казала ж Вам: язик заплітається. Від чого? Від коньяку. А я люблю добрий коньяк. Бажано правдивий закарпатський — «Тиса», «Ужгород» чи «Карпати». Отже, полили білий корж хмільним, добре змастили кремом, і відклали на тортівницю.

А з темним коржем зробимо деякі екзекуції, як нерідко робить їх із нами життя. Темний корж ламаємо на великі шматки, добре з усіх боків обмочуємо їх у кремі й тісненько, як у час холоду люди притискуються одне до одного, притискуємо — викладаємо ці шматки на білий корж у вигляді кучерявої голови. Ось Вам і ***кучерявий амур*** чи Ваш коханчик.

Покладіть торт у холодильник. Коли він добре вихолодиться, прикрасьте його зверху горіхами, чорносливом, ізюмом і залийте помадкою.

Я забула про крем? Люба моя, я нічого не забула. Я просто хотіла чимшвидше наблизити Вас уявою до Його кучерявої голови. Тому рецепт крему подаю тільки тепер. Отже, 600 грамів сметани (а я беру ці-

лий літр), склянка цукру, лимонна шкірка або лимонна кислота — і крем готовий.

Скажу по секрету, що сметану, якщо вона магазинна, а не домашня, я виливаю на друшляк, застелений марлею, і відстоюю кілька годин, щоб для крему лишилося саме густе.

Помадка?

Будь ласка! 3 ложки какао, 3 столові ложки цукру, 50 грамів масла, 10 столових ложок молока. Закип'ятити, полити торт зверху гарячим.

Згадуйте мене незлим тихим словом за цю кучеряву смакоту! І хай мені в ту мить ікнеться. *Туди мені дорога,* кажуть гуцули.

А Вашим тілом у ту мить, як я розумію, бігатимуть мурашки задоволення і нетерпіння — оті радісні посланники бажання і втіхи. Не дивуйтеся і не намагайтеся позбутися їх. Мурашина орава, що із таким завзяттям тепер атакує Вас, — не що інше, як пікантна приправа і останній акорд до ще одного рукотворного дива — торта ***мурашник.***

«Мурашник» — це рух на перехресті велелюдного мегаполіса Вашої безмежної душі, розіп'ятої нині між його скупих двозначних слів і щедрих двозначностей Вашого стола.

Отже, якщо Ваша лінькуватість у процесі підготовки цього рандеву не досягла апогею, то Ви, я впевнена, відважилися на цей кулінарний подвиг — торт ***мурашник.*** Тим паче, що він не потребує великих зусиль.

Всього лише 2 яєць, пачка маргарину, 2–4 столові ложки цукру і стільки ж сметани чи молока, пів чайної ложки солі, пів чайної ложки соди, погашеної оцтом, ванілін чи цедра лимона, розрихлювач, мука — 3–4 склянки.

Нагадую: тісто для цього торта має бути крутим, як Ваш «крутелик», що крутить серце, неначе шашлик на шампурі. Так що воно може забрати трохи більше борошна.

Тісто добре охолодіть, натріть на грубій тертці, викладіть на змащений маслом пергамент і спечіть у розігрітій духовці на середньому вогні. Коли воно охолоне, розломіть на шматочки.

А далі починається справжня метушня справжнього мурашника. Адже розламані шматочки тіста, розмочений і настояний мак, дрібно посічені грецькі горіхи, ізюм і вишні з варення треба перемішати з вершково-масляним кремом (кожен інгредієнт окремо). Горіхів, ізюму, маку і вишень беріть не більше 1 склянки.

Ви пам'ятаєте, як робити крем? Та що тут пам'ятати? Згадати пропорції вершково-масляного крему — раз чхнути навіть на похмілля: однакова кількість сметани, цукру і вершкового масла — по 300 г і ванільний цукор до смаку.

Усе оце солодке добро акуратно викласти гіркою на таріль, посипати маком, горіхами і натертим шоколадом.

Коли Ви удвох нарешті скуштуєте такого ***мурашника,*** передбачаю, що надокучлива мурашина орава бажання і пристрасті, що відволікала Ваші думки весь вечір, іще дужче накинеться на Ваше ніжне і голодне тіло.

Що ж... мурашки пристрасті — це перші ознаки здорового тіла і духу людини. Тож будьте завжди здоровими!

...Ви думаєте, оце і все для сьогоднішньої Вашої презентації? Не сподівайтеся, що так легко відбудетеся!

Мусить же бути ще щось.

Пікантне.

Легке, як слово Вашої пасії.

Невагоме, неначе пір'я, що впало на Ваше подвір'я і закотилось, як повір'я перед Його приходом у траву.

Ви не бачили, як закочується повір'я у траву?

І я не знаю, і Рибчинський не відає, але що мені до цього, коли ми зараз з Вами, голубонько, дбаємо про пікантне!

Красна пані! Що може бути в цей кулінарний банкет пікантнішим, аніж ***желе із кизилу***?

Не дивуйтеся і не питайте, чому.

Як, Ви дотепер не зрозуміли, чому із кизилу?!

Боже-Боже, як я Вас замордувала оцими своїми байками, що Ви навіть не здогадалися про ще один знак. Знаєте, усе воно в нашому житті знакове: події, факти, люди, їхнє дуренство.

А ягоди кизилу — також *знаковий* натяк. Подумайте самі: в цю мить для Вас загострено все: відчуття, чекання, мрії.

А чи колись думали Ви над тим, що плоди кизилу, може, якнайкраще відповідають стану людини, яка перебуває в очікуванні? Та навіть сам колір — темно-червоний — наводить на думку про високотемпературну природу Вашого очікувального стану.

А сама загострена форма ягід — це Вам що, не ілюстрація форми бажання?!

Так що відкиньте будь-які вагання і поспішайте зробити ще одну смакоту: солодке желе із кизилу.

Ви ж заготовляєте і зберігаєте свіжі плоди кизилу так само, як я? А це надзвичайно просто: у час збирання врожаю розстеляєте церату чи брезент під дерево, легко струшуєте ягоди, які не змогли зірвати, не миючи їх, розфасовуєте в поліетиленові мішечки і кладете в морозилку. Запевняю: серед зими компот із кизилу — дуже смачно, корисно і поживно.

А для желе — ще краще. Відбираєте жменю–дві заморожених ягід, промиваєте під струменем холодної води, розкладаєте у прозорі розетки і заливаєте власне желе.

Ви не забули, як готувати рідину для желе? Столова ложка настояного у холодній кип'яченій воді желатину. Дві склянки вишневого чи іншого соку. Розмішуєте на вогні цю суміш, не доводячи до кипіння, додаєте цукор до смаку і заливаєте ягоди кизилу.

Навіть коли б Ваш гість влаштував за цим столом голодний страйк, щоб перевірити міцність Ваших нервів, він усе одно не втримається, щоб не скуштувати бодай ложку невинного прозорого делікатесу із гострими, як Ваш язичок, червоними ягідками на дні.

Та навіть у тому разі, коли Ваш страйкар увесь вечір буде невмолимий, неначе сільська незайманка з минулого сторіччя, він поволі відтане, як на останній десерт Ви запропонуєте йому дві страви на вибір — ***кабачкове варення*** або ***домашню фанту***.

Б'юся об заклад, що він таки упаде, як свого часу турок під стінами Хотинської фортеці чи московит під Конотопом.

І знаєте чому? Та тому, що його роздиратиме цікавість: невже Ви справді надумали закинути на нього такий невід, що наважилися не тільки змагатися із його мамою, яка уміла робити все, окрім хіба що кабачкового варення, але й кинули виклик всесвітньовідомій фірмі, що спеціалізується на виробництві фанти?!

Отоді, гарантую, Ваш гість упаде пляцком, як сказали б у Львові. Іншими словами кажучи, тоді з Вашого гостя зробиться просто млинець. Отой, що перший і завжди глевкий.

Знаєте, я думаю, що коли Ви наважилися подати йому знак про курінь, аби лише із ним, то й він відпустить усіх сторожів свого розуму і передбачливості на вольну волю і таки перерве свій страйк.

Що? Я забула сказати рецепт пікантного ***кабачкового варення***?

Солодка моя! Нічого я не забула. Я Вам просто нагадую, що варення треба винести з комори і розкласти у скляні розетки. Ви ж зварили його влітку? Зварили! Ви не пригадуєте співвідношення компонентів? І я забуваю. Але мені зараз неважко заглянути у свою кухонну книжку і повторити для Вас і тільки для Вас.

Саме так Ви й зробили, як я зараз читаю:

влітку зірвали і почистили 3 кг зеленобоких кабачків із власного городу,

потерли їх на тертці,

додали 1,5 кг цукру,

пропустили через м'ясорубку 2 лимони,

додали 1 чайну ложку лимонної кислоти

і поставили варити.

А варити таке варення треба 5-6 годин.

Але Ви розумієте, що воно вариться дещо інакше, ніж картопля чи яйця, коли окріп вилітає мало не на стелю. Чим довше і на повільному, як наша нинішня розмова, вогні вариться кабачкове варення, чим частіше його помішувати і добре пильнувати, тим екзотичнішим буде його смак.

Ваш гість може втратити орієнтир від нього: чи то ананаси, чи то ще який заморський фрукт тане йому у роті, але, даруйте, аж ніяк не той банальний кабачок із Вашого городу.

Не поспішайте надто гаряче переконувати його в протилежному. Просто скажіть, що це — ***варення з українських ананасів*** і без будь-яких там викрутасів.

А влітку запропонуйте поїхати з Вами на свою ананасову плантацію.

Коли йому забракне здогаду, що Ваші городні ананаси потребують поливу, дайте йому шланг у руки і змовницьки запропонуйте: цікаво, а чи буде таким смачним варення, якщо поливати кабачки чоловічою рукою?

Не думаю, щоб він Вам відмовив. Принаймні, дивлячись, як вправно Ви орудуєте поливними шлангами. Зрештою, Він і без цього розуміє, що Ви — не рабиня Ізаура.

Ну, а якщо не посмакує ***кабачкове варення,*** то запропонуйте йому насамкінець ***домашню фанту.*** Через соломинку. Хай цмулить і думає над смислом життя. Над тим, яка чудова жінка нарешті перекреслила усі його фіґлярські наміри і як вчасно вона з'явилася в його неприкаяному житті... чи просто хай мовчить і будує такі ж принадні плани на життя, як Ваш святковий стіл.

А фанта... Не будете ж Ви йому признаватися, що не від великого добра Ви зробили сьогодні таку гігантську роботу, щоб насправді сподобатися йому, і що ця фанта — це наслідок всього лише Вашої природної лінькуватості.

Не вірите? Даремно.

Тоді, скажіть мені, мила, хіба не через свої лінощі Ви не викинули вчасно засушені кірочки 8 апельсин, а просто залишили їх на підносі на холодильнику? Отож бо! Але, бачите, як лінощі обертаються тепер чудом-дивом.

Отже, Ви вже здогадалися, що для ***домашньої фанти*** треба взяти 8 апельсинових кірочок і залити їх 3 літрами окропу. Хай вистоюється цілу добу. Після цього кірочки вийняти, перемолоти і залити тією ж водою. І знову поставити на добу. Процідити, видушити, додати 2 кг цукру і 6 чайних ложок лимонної кислоти. Довести до кипіння. Іще гарячим розлити по пляшках. А тримати цей напій, на відміну від коньяку, треба таки в холоді.

Можете вважати, що фанта — це завершальний акорд Вашого сьогоднішнього кулінарного бенефісу. Це, можна сказати, одночасний салют крові й шампанського.

До речі, про шампанське. Якщо Вам забагнеться, можете чергувати домашню фанту із шампанським. Ви, сподіваюся, пам'ятаєте, що із ***Дамських пальчиків*** іще стирчить зелена пляшечка благородного напою?

По тому, як швидко відриватиметься Ваш любий від фанти до шампанського, Ви зрозумієте, чи задоволений він влаштованим банкетом.

А зрештою, я Вам запропонувала такий великий вибір як для одного вечора на двох, що не буде вели-

ким гріхом, коли Ви з усього цього асортименту відберете найбільш смачне і багатозначне, як на Вашу інтуїцію.

...Ви питаєте мене, що далі?

А хіба я знаю?

Настала мить, коли Ви самі краще відчуєте, що Йому зараз потрібно найбільше — м'яка подушка чи Ваша м'яка рука.

Тепла постіль чи тепле слово.

Ви — пташка вільна. І я тут Вам не розказ так само, як і ніхто інший. Вибирайте самі. А краще — разом. Ви ж знаєте, що молодь вибирає пиво і пепсі. А Ви що, не такі ж молоді й красиві?

Знаю напевне одне: якщо він усе це витримає і не втече ще до того, як Ви запропонуєте фанту, то цілком можливо, що вранці промуркоче голосом березневого кота «Доброго ранку, кохана», або «моя богине», або «моя кицюню».

Не сумнівайтеся, навіть наймовчазніші чоловіки знають так багато палких і пестливих слів... Особливо на початках своїх шалених романів-любовей. Лише не всім їх кажуть.

А можливо, найперше, що він проголосить уранці, це буде слово «паспорт». Є версія, що може трапитися й таке. Знайте: його цікавить не резус-фактор і група Вашої крові.

Не знаю про Вашого обранця нічого — нічогісінького. Та воно мені й не дуже важливо. Знаю, що ким би

він не був і яким чином не складалися б Ваші стосунки надалі, а Ви сьогодні заслужили слів найгарячіших.

Навіть якщо Він іще до опівночі надумає вертатися до себе додому.

Не дивуйтеся. Трапляються й такі оригінали, що не можуть спати в чужій квартирі без своїх домашніх капців. Та не поспішайте розчаровуватися. Може, це в нього така метода: випробування Вашого серця на розрив. Але й лякатися особливо не слід: серце від цього не розірветься.

Проте облишмо сумні варіанти. Зупинімося на радісному: шаленій ночі удвох...

Та поки Ви там цілу *нічку-не-задрімай-око* будете крутити з ним свої *шури-мури,* я продовжуватиму давати Вам поради за своїм письмовим столом.

Отож, якщо Ви така відважна, що, навіть не відпивши одного ковтка своєї ж фанти, прочинили для нього двері у спальню, прошу Вас згадати про всі *свої календарі.* Може трапитися, що Ви й справді дуже відважна сучасна жінка, яка не боїться з першого разу *зачати.* Тоді порахуйте в умі, щоб Ваші пологи не припали на Великдень. У Розтоках точно відомо, що *коли дитина народжується на Великдень, — їй упродовж життя сприяє фортуна, проте великою ціною: до року в родині трапляється втрата чийогось життя.* Знаю не одну таку родину. При нагоді розповім. Але не тепер. Бо це застереження на крайній випадок.

А поки що я Вам заздрю і співчуваю одночасно. Бо Ви, як той казковий персонаж, стоїте зараз перед дверима спальні, неначе на перехресті трьох шляхів: праворуч підеш... ліворуч підеш... прямо підеш...

А я Вам кажу: ідіть, куди хочете. Все одно Вас зараз веде п'яне серце. І поки серце показує Вам дорогу — ідіть.

А я тим часом — до письмового столу. Мене сюди веде також серце.

Коли п'яне. Коли боляще. Буває по-різному.

Самі знаєте.

Жіноча голова в кущах шипшини

Пригадуєте, як оцінювала шлюб моя бабця Гафія Іллівна? *Дівка, як віддається* (тобто виходить заміж), — *то кладе голову в кущ шипшини.*

Знаєте, по великих роках досвіду скажу і я: у цьому таки є доля істини. Хтозна — чому, але це правда — в сімейному житті іноді відчуваєш себе і справді ніби серед шипшинового гілля. Здалеку здається, що ти обрамлена рожевими квітами, а насправді чуєш, як колючки впинаються у твоє ніжне тіло, і нікому навіть про це сказати.

Та не засмучуйтеся. Не Ви така одна — між шипшинових колючок.

Що? Я забула сказати, що після того кулінарного бенефісу, після тієї чумної дефіляди не в Москві, а дефіляди кухнею і спальнею Ви таки встромили голову в шипшинове гілля — вийшли за Нього заміж??!

Але, як Ви вже встигли помітити, я нічого не забуваю. Тим паче тих, для кого стаю заочною свахою.

Ви не вірили, що все закінчиться загсом?!

Я й сама не дуже вірила. Просто знала, що *буде одне із двох,* як сказали би в Розтоках. Так що сталося майже так, як гадалося. *Надвоє баба ворожила,* — резюмують у моєму селі на такі прогнози.

Я розумію, що Ви нарешті щасливі по вінця. Але, як мовиться, *стоять двори у хуртовині флокс,* а серце йде у свою хуртовину.

Не така вона вже й негожа, ота сімейна хуртовина турбот.

Що? Вам таки подобається перебувати на кухні більшу частину свого вільного часу?

І мені довго подобалося. Потім дещо перестало.

Але Вам поки що хай не перестає. Знаєте, я майже бачу, як Ви снуєте дюймовочкою між отими каструлями, мисками, деками, розсадою для городу.

Ну, що ж... хай Бог і серце помагають.

І я Вам іще дещо підкажу.

Отже, якщо хочете, щоб смак Ваших страв і надалі надихав Ваше законне золотце на подвиги, ніколи не печіть і не приймайте гостей у ті дні, коли у Вас самої *гості.* Розумієте, жінка повинна мати святкові жіночі дні. І боронь вас, Боже, в такі дні квасити капусту, розчиняти тісто, робити консервацію. Шкода праці. Тоді робіть щось легше. Зваріть геркулесову чи манну кашу, компот із сушки, чи розігрійте тушонку до смаженої картоплі. А на

більше не розраховуйте. Можете наперед викинути продукти.

Не бійтеся, за три–чотири дні Ваше золотце не змарніє, якщо на сніданок, обід чи вечерю Ви запропонуєте йому страви із колишнього його армійського раціону.

А Вам по секрету скажу: іноді і чоловік повинен бути лінивим.

Якщо *загодуєте,* то боюся, що хилитатиметеся, як безсила тополя в одвічному українському полі.

...А воно, знаєте, щоб чоловік був таким, як треба кожній жінці, якщо чесно, то не обов'язково його годувати, наче на бойню. Треба лише знати деякі кулінарні секрети, які зроблять чоловіка Гераклом, Казановою і Отелло в одній особі.

...Коли моєму 72-річному сільському сусідові дружина, що була молодша від нього на 40 років, народила сина, в селі тільки сліпий і лінивий не посміювався з цієї новини. Дехто не встидався щасливому батькові казати навіть у очі: «Ая-ая... якогось доброго сусіда маєте, ґаздо, що так пристарався вам догодити...».

Щасливий батько як справжній гуцул, який швидше позбудеться капелюха, аніж втратить почуття гумору, відповідав у тон сміливцю:

— Ая-ая... І я так само казав жінці: хочеш скорше піти на пенсію — роди третю дитину... Війни не було, мору і тифу не було, мужеський рід у Розтоках

іще не вигиб, то думай головою... А вона лиш кукурудзяною кулешею мене годувала та буженими ребрами з капустою і фасулями.

Коли дитиня підросло, уже навіть сліпий міг стати німим від здивування: хлопчик — як крапля води на іншу — був схожий на свого батька, якого підпирала близька вісімдесятка.

Догодувалася! — резюмував котрийсь із розтіцьких філософів.

А воно свята правда: не шукайте аптеку жодного народного цілителя, не вигадуйте дурниці, які можуть розсмішити камінну статую, а лиш добре продумайте *меню* своєму господареві.

Виключно задля здоров'я, люба моя, а не задля того, про що Ви зараз подумали.

Ви ж не збираєтеся достроково на пенсію?

Без парламенту і Верховного суду, а самотужки, раз і назавжди, як американці свою Конституцію, прийміть закон у авторському виконанні про *неодмінні* продукти, нестачі яких у холодильнику не мають права помітити навіть Ваші вороги.

Ви гадаєте, оті запорозькі козаки були такими нетямущими чи лінивими, що ***кукурудзяний куліш*** так часто їли?

Що Ви кажете? Ваш не буде їсти кулешу?!

Ще як буде, кажу Вам я! Ще як буде!

Із хрумкими шкварочками, із жменькою бринзи з одного боку, а з другого — підсмаженими в смета-

ні грибочками, із шкаликом на мізинний палець горілочки з перцем.

Ще як буде!

А іншим разом влаштуйте своєму вигадливому чоловікові ***селянський обід.*** Ну, не так собі, як кажуть наші брати, що претендують на старшість, з бухти-барахти, а тоді, коли зачуєте лише Вам відомими рецепторами небезпеку стороннього втручання у Ваше життя Іншої.

Він уже й голиться ретельніше,

і майку зранку не вдягає,

і сімейні труси чомусь відпочивають на шворці на балконі,

і пульс у нього дещо поспішний,

і погляд,

і комусь ледь чутне в телефонну трубку «сьогодні».

А Ви так невинно, без дрижаків у голосі і закочування очей:

— *А у нас сьогодні обідає Макар Леонідович*[5]*!*

У Вашого ж, звичайно, відпадає щелепа з несподіванки: це ж завтра він неодмінно похвалиться отому своєму заступникові — найбільшому хвалькові у світі В.І., що у Вас обідав сам М.Л.

[5] Незалежно від того, де Ви мешкаєте, люба моя, завжди знайдеться місцевий М.Л., який украй потрібен Вашому чоловікові для підтримання власного іміджу. Так що не переймайтеся, якщо Ви живете не у столиці, де є більший вибір М.Л. чи Л.М.

Ви грайливо нібито недочуваєте чоловікових розпитувань, як таке можливе, що *сам М.Л.* навідається до Вас у гості, знаючи, що Ваш чоловік поки що нізащо не проміняє обід із Макаром Леонідовичем навіть на саму Наомі Кемпбел.

Поки що не проміняє.

Отож робіть усе, щоби *поки що* не перетворилося в *уже*. Такий обід із *такою* людиною — та це для нього, як нові ворота для барана.

Але хто, окрім Вас, винахідлива Ви моя рятівнице сім'ї, повинен знати, що М.Л. ні сном ні духом не здогадується, що Ви — сексуальна спекулянтка, бо використали його ім'я у благородних сімейних цілях, вигадавши історію можливого його обіду із Вашим чоловіком.

М.Л. — це фетиш.

Це приманка, як Рейд для таргана.

Але про це ні слова.

Навіть мені.

І без паніки.

Ви просто тримаєте в закутках свого невтраченого від ревнощів і підозр глузду одну-єдину, як рідна Україна, думку: у Вас сьогодні обідає М.Л., і Ви, щоб здивувати *його,* а не охололого до Вас чоловіка, готуєте ***селянський обід.***

Ви вдягаєте на себе

вишиту дрібним, але яскравим хрестиком блузу,

коротку — до пупа — спідничку у зборки чи в складки,

тонкі чорні панчохи на ажурному поясі,

мініатюрний фартушок — і в такому вигляді готуєте грубий селянський обід для власного чоловіка.

Що таке грубий чи, пак, здоровий селянський обід, Ви вже приблизно знаєте із репліки мого сільського сусіда, ощасливленого батьківством у 72 роки.

Але нагадую ще раз: до золотобокої *Кулеші-мамалиги* Ви подаєте у глиняних мисках наступне: ***квашену капусту*** з бужениною чи копченими ***ребрами.*** Бажано, щоб капуста тушилася в духовці, тоді її смак нагадуватиме смак уст зрілої жінки: напитися не нап'єшся, і одірватися не одірвешся.

Окремою стравою подавайте ***товчену квасолю*** з підсмаженою цибулею, січеними грибами і часником із майонезом.

У солодкий узвар із сушених груш і слив також можна додати кілька ложок вареної (цілої) квасолі.

Скажу Вам, що останній наїдок — ***солодкий узвар із квасолею —*** страва різдвяна. Але для будь-якої жінки Різдво тоді, коли вона відчуває, що її чоловік — таки *її,* а не чийсь інший. Ви сьогодні просто зобов'язані зробити собі таке свято.

Що ще має бути під час селянського обіду?

смак нагадуватиме смак уст зрілої жінки: напитися не нап'єшся, і одірватися не одірвешся.

Окремою стравою подавайте ***товчену квасолю*** з підсмаженою цибулею, січеними грибами і часником із майонезом.

У солодкий узвар із сушених груш і слив також можна додати кілька ложок вареної (цілої) квасолі.

Скажу Вам, що останній наїдок — ***солодкий узвар із квасолею*** — страва різдвяна. Але для будь-якої жінки Різдво тоді, коли вона відчуває, що її чоловік — таки ц, а не чийсь інший. Ви сьогодні просто зобов'язані зробити собі таке свято.

Що ще має бути під час селянського обіду?

Обов'язково

домашній ***сир із сметаною,***

бринза,

домашнє, трохи солене ***масло.***

Та Ви, я бачу, добра таки боягузка, коли замість того, щоб зосередитися на обдумуванні різноманітності меню, вдалися в паніку з приводу своєї маленької брехні стосовно Макара Леонідовича.

Господь з Вами! Щоб отак побиватися через якусь дурничку?

Хіба Ви не читали колись мого оповідання ***«Ніколи не розказуйте про космос»?*** А якщо читали, то добре знаєте, що магнітофон, так-так, саме Ваш домашній магнітофон і стане Вашим адвокатом у

подальшій розмові із чоловіком, який, напарфумившись до обіду з М.Л., час від часу зиркає на годинник?!

Ви ж, напередодні умовивши приятельку — програмісту з місцевої фірми змонтувати на магнітофоні нібито останні вісті одного із маловідомих інформаційних каналів, спокійненько вмикаєте нібито радіо саме в той момент, коли чоловіка від нетерплячки *«Та де той М.Л. ?!»*починає трусити, як під час падучої хвороби. А там — голосом Вашої приятельки — повідомлення *про надзвичайну і повноважну зустріч шановного М.Л. із надзвичайним і повноважним послом* однієї із африканських країн чи щось подібне.

Ви обоє одночасно сплескуєте руками «Ну, треба ж таке!», швиденько викладаючи на стіл глиняні полумиски із паруючими стравами, звабливо фойдаєте спідницею перед самим його носом, а в цей момент — телефонний дзвінок.

Дайте чоловікові самому підійти до трубки. А звідти — переінакшений сексуальний голос тієї ж самої Вашої приятельки-програмістки, який із жалем від імені М.Л. вибачається перед Вашим чоловіком за раптову і непередбачену зустріч із послом.

Облизавшись, чоловік, звичайно, наляже на обід, а Ви не жалійте йому ані мамалиґи, ані лагідних слів.

Я впевнена: Ви одразу вхопите кошик для продуктів і побіжите на найближчий продуктовий базар... за домашньою сметаною для банушу. Тільки обов'язково беріть густу і жирну сметану.

Влийте її в чавунний казанок, посоліть і доводьте до кипіння. Як тільки сметана почне кипіти, вкиньте жменю — другу кукурудзяної муки. І, не перемішуючи, дайте їм трохи покипіти разом.

Кипіння удвох буває *дуже і дуже смачним,* одначе... І не тільки кипіння сметани із кукурудзяною крупою.

Тоді дерев'яним кулішерем вимішуйте суміш безперервно, аж поки бануш «не пустить» масло.

Ось він звідки — знаменитий вислів «купатися, як у маслі». Готовність банушу визначають по тому, чи вже відстає він від дна і скаче по стінах чавунчика так, як на гуцульському весіллі столи від наїдків, чи ще ні.

А вже коли Ви вивернете цю духмяну паруючу золотоверху страву на таріль, дивіться, щоб таріль був глибокий, бо прибуватиме масло із банушу, як весняні води у Черемош чи Тису. Чоловіки люблять бануш навіть без нічого.

Але не полінуйтеся — і покладіть своєму мисочку ***гУслянки,*** а як не знайдете на базарі гуслянки, а самі — не подужаєте її зробити *(рецепт подається далі),* покладіть хоча би скляночку кефіру. Чи тієї ж бринзи. Вгамовує будь-який, навіть найбільший сексуальний голод.

Бракує ще якоїсь смачної штучки? А що — можна. Швидко, дешево і смачно.

Беріть яйце, добре збийте його, посоліть і вилийте тонким-тоненьким шаром у середньої величини сковороду. Смажте, як ***млинець. Яєчний.*** Із двох сторін. На середину викладіть натертої бринзи або соленого сиру. Загорніть у вигляді рулету або конверта. Рулет розріжте на двоє. Конверт подавайте, як найновішу новину: відразу і цілком. Збоку покладіть корейської моркви. Ви забули купити її на базарі?

Зараз зробимо її вдома самі. Безплатно.

Отже, ***пікантна морква —***

це 1 кг натертої на великій тертці моркви,

чорний і червоний перець,

сіль,

2 столові ложки оцту,

2 сирі порізані цибулі,

1,5 головки дрібно нарізаного і пропущеного через часникодавку часнику.

А далі — справа техніки. Кип'ятите півстакана олії і заливаєте моркву. Додаєте 1 г коріандру — і, прошу дуже, — в холодильник. Хай охолоджується. До яєчних млинців пікантна морква смакує приблизно так, як тараня до пива.

Сподіваюся, це Вас переконало, що в холодильнику завжди має бути якщо не корейська, то Ваша — пікантна — морква?

Отже, кажу Вам: кілька таких грубих селянських обідів — і Ви вже подумуватимете, як би це перевести свого чоловіка на якусь кашку, чи що...

Запевняю Вас: якщо Ви слухаєте мене бодай через раз, і годуєте чоловіка так, як я Вам рекомендую, Ви ніколи не знатимете дороги до аптеки за... віагрою.

Віагра? Господи праведний — навіщо ота отрута? Мій сусід Василь — далеко післяпенсійного віку — скільки пам'ятаю його, тримає на печі настойку. А виходить на вулицю — молодиці розбігаються. *Бо притисне, де бачить, а хоч би й на Великдень,* — кажуть у селі.

І уявіть, що не брешуть.

А приповідка пішла після того, як село дізналося причину, чому Василиха, сусідова дружина, якогось-то року не була на Великдень коло церкви.

Удосвіта, як завжди в такий день, збиралася Василиха до церкви паск**И** і дор**У** (великодній кошик) святити.

А в Розтоках що до шлюбу, що на Великдень, — збираються жінки однаково: пишно, багато, красиво. Убрала Василина найкращу вишиту сорочку із мереживом на подолі, підперезала круг себе чорнопалену **О**пинку — ткані чорно-цегловими кольорами дві половинки вовняної спідниці, пов'язала найбільшу палену хустку круг голови, ще й тороки по плечах перекинула.

Подивилася в дзеркало.

Кучері поправила.

І зігнулася черевики зашнуровувати.

А чи знаєте Ви, як зашнуровує гуцулка черевики?

Так, як я, вагітною, збирала кукурудзу з дідової підлоги: не присідаючи, а лише нахиляючись.

А чи добре Ви уявили собі цю жінку, зігнуту удвоє над шнурками?

Її чоловікові — Василеві — нічого уявляти не треба було: він споглядав картину вранішніми голодними чоловічими очима...

Одне слово, не була того Великодня Василиха коло церкви — бо согрішив Василь із нею, не дочекавшись кількох годин до кінця великоднього посту. Поки Василь святив паски сам, Василиха стояла на своєму подвір'ї коло паркана і дивилася, як з неба Божа роса освячує писанку в її грішній руці.

А хто винен? Винна настойка, що тримає її Василь на печі. Золотий корінь (по-гуцульськи дж**И**нджори), іншими словами — *під**О**йма* (від слова *піднімати),* — настояний на горілці корінь чудодійної трави. Тільки він дуже гіркий і отруйний, якщо його пити більше, ніж 2 краплі за один раз. А запивати золотий корінь обов'язково слід молоком.

Якщо дуже попросите — можу Вам вділити про всяк випадок. Десь там припадає пилюкою у комірчині. Може, через -надцять років знадобиться.

ВТЕЧА ВІД СВАРКИ І БАГАТСТВА

Ви трохи подивовані? Скажу чесно: в такій назві — жодних натяків.

Хіба Ви ще не зауважили, що, яким би злим, роздратованим, пригніченим, розчарованим, зачарованим і ще бозна-яким не приходив чоловік додому, коли його на порозі зустрічає Жінка, а не зачуханка, коли на кухонному столі — простенька, але не трирічної давності скатертина чи бодай кольорова паперова серветка, щось таке смачненьке і добреньке, то навіть камінне серце, схоже на серце Кам'яної Багачки по дорозі до Федьковичевої садиби на Сторонець-Путилів, м'якне і втихомирюється.

Я знаю одну жінку, яка відбила чоловікове бажання робити часті повороти *наліво* всякими кулінарними витребеньками і деякими простими жіночими штучками.

Нехитрими.

Можете скористатися.

Так ось у цієї моєї знайомої
домашніх халатиків,
нічних сорочок,
мереживної
і всякої білизни більше,
аніж робочих костюмів, блузок і біжутерії.
Ні-ні. Все це вона також має.
Та шарфиків і косинок у неї також більше,

ніж отих вульгарних діамантів і золота.

Ось Вам оте найпростіше пояснення, чому кухня і спальня можуть стати укриттям і спецсховищем від сварки і багатства, але куренем чи справжнім палацом для смакування щастя двома людьми — Чоловіком і Дружиною.

А ми з Вами не відступаємо ні на крок. Відступати нікуди:

позаду — сім'я,

попереду — суперниці.

І тому ми знову стаємо до плити і чаклуємо, як колишній мольфар Юра із «Тіней забутих предків» чи теперішній Нічай із Верховини, розганяючи хмари над нашим щастям.

Чаклувати — означає думати: а що б його такого придумати, щоб ВІН був задоволений і щоб це не було нав'язливо?

Укотре підпираємо голову руками — і меню для звичайного сімейного обіду готове.

Поділюся одним секретом:

насамперед Вам,

як не снилося навіть найдосвідченішому агенту Малдеру

чи агентові якогось ФСБ,

і як не марилось отим пентагонівцям, які «проґавили» день Головосіки — 11 вересня 2001 року, — повинно бути достеменно відомо, *чи не болить Вашого* любого *чоловіка голова після вчорашнього?*

Не будемо вдаватися в дошукування причин, *що і з ким* могло бути вчора ізвечора у Вашого чоловіка, але коли після цього його болить голова на похмілля — не допоможе жоден жіночий гачок. Кажу Вам святу правду.

Якими інформаторами Ви користуватиметеся задля цього:

– простим «жучком» у ґудзикові чоловікового піджака,

– цифровим диктофоном «TOSHIBA» під диваном,

– сусідською пильністю типу ОБС (одна баба сказала),

– звичайним шостим чуттям

– плюс багаторічним досвідом знання чоловіка —

не знаю і навіть не намагаюся підказати спосіб дізнання, але запам'ятайте: від цього залежить багато.

Отже, як каже моя мама, *завжди припускай найгірше, щоб потім було легше.*

Припускаючи найгірше, знаємо точно: ВАШ сьогодні не в дусі — його болить голова, бо у нього похмілля.

Навіть найточніші мої слова не зможуть передати і сотої долі того, *що означає* для чоловіка похмілля. Хоча довідкової літератури на цю тему в українській сучасній белетристиці — навіть із надлишком: беріть хоч Юрка Андруховича, хоч Сашка Ірванця,

Степана Процюка чи будь-котрого менш відомого сучасного класика — і Ви погодитеся зі мною, що навіть вони, імениті і визнані, ті, що знаються на слові і решті, також не змогли передати всіх нюансів психічного, психологічного і просто фізичного стану, а токмо — поведінки гомо сапієнса і постмодерного постсовєтікуса під час чоловічого похмілля.

Натуралізму вийшло замало, сказали би критики із «Книжника-ревю», якби невтомний Костя Родик знову вдихнув у нього життя. Оті всюдисущі українські феміністки здобулися таки на точніші — аж мало не до токсикозу — описи деяких фізіологічних станів жінки.

Та біс із ними, тими описами. Найголовніше ми з Вами на сьогодні знаємо: у чоловіка похмілля і треба його *рятувати самій, щоб не рятували інші.*

А будь-котра гуцулка, не тільки я, Вам скаже: розведіть літр–два *гУслянки* із криничною водою: і Йому за 20–30 хвилин попустить.

Розумію, у Косів за гуслянкою Ви вертольота не пошлете, навіть коли б його мали. Самі ту двічі трикляту гуслянку робити не будете, бо це треба йти на базар, шукати домашнього молока і домашньої сметани. Тоді треба добре зварити молоко *(вИпражити,* сказали б у Розтоках), вихолодити так, щоб можна тримати палець, і розмішати в ньому сметану. На 1 л пряженого молока — 2–3 ложки сметани. Накрити посудину кришкою (найкраще гуслянку сипати в глиня-

ному глечикові чи в спеціальному дерев'яному глечикові з ручками (по-гуцульськи — *ґарчик),* але можна і в емальованій каструлі). Тоді добре вгорнути і залишити на добу застигати.

Про смакові якості гуслянки не скажу нічого: її треба пробувати. Скажу лише, що їсти гуслянку треба ложкою. Вона біла — як молоде дівоче тіло. Смачна — жоден у світі кефір чи йогурт не можуть зрівнятися з її смаком. А на похмілля добра стара, тобто давня гуслянка. *Остра,* сказали б у Розтоках.

І чим ближчий її смак до кислоти оцту, тим швидше Ваш чоловік позбудеться головного болю на похмілля. Так що на той випадок, коли Ви безстрашно відважитеся самі спромогтися на подвиг — і все-таки зробите гуслянку самі, ніколи не викидайте її: хай кисне. Хіба що не доводьте її до гостроти оцту лише в тому випадку, коли чоловік геть зовсім «зав'язав», чи, як любить казати мій непитущий тато, *«за роботою геть запустив пиятику».*

Але я знаю наперед: якщо Ви не маєте гуслянки, то й шукати не будете, і самій робити її також не матимете особливого бажання, як дуже часто не хочеться робити будь-яку іншу нову страву. А навіщо, думає не раз кожна із нас: є картопля, сякий-такий борщ...

Тут Ви глибоко помиляєтеся, моя люба, про що я Вам товкмачу з першої сторінки книжки. Шлях до

серця будь-якого чоловіка... у кількості засвоєних жінкою кулінарних тонкощів.

Але продовжимо тему похмілля.

А ось дати чоловікові розсолу з-під квашених (Вами! з Вашого ж городу!) огірків іще до того, як Ви дасте Йому все решту — це ж хвилинна справа.

Ви не вмієте квасити огірки? Рецепт знайдете трохи далі у цій же книжці. Якщо і розсіл не допоможе, негайно несіть трилітрову банку томатного соку *(також із власних запасів)* і напувайте Його, як маленьку дитину — своїми руками, прицілювуючи в чоло, неначе алкогольного мерця.

...Таким чином, мої голубки, найгірше — похмілля — минулося.

А ми продовжуємо готувати звичайний обід.

На закуску, очевидно, знадобилося б щось квасненьке. Можна подати домашні зелені квашені помідори *(рецепт далі)*.

А на першу страву таки треба гаряченьке. Якщо не маєте натхнення варити класичний ***червоний борщ*** під кодовою назвою ***смерть суперниці,*** зробіть суп із манними кльоцками і м'ясними кульками.

Христа ради, не питайте, що таке класичний червоний борщ, бо візьму і розкажу!

Тоді Вам доведеться завжди тримати:

сушені гриби (хоч кілька, а в борщику мусять бути — не так для смаку, як для пікантності),

жменьку біленької квасольки,
бурячок, капусту,
свіже яблучко,
зо 20 штучок ізюму або мороженого кизилу,
морквочку,
шматочок м'ясця,
спеції,
сальце
і ще всякої трахамудії,
аж навіть малюсінький шматочок шоколаду.

Та з борщем довго, як із жінкою у зимовій одежі, вовтузитися. Поки той буряк із морквою протушкуєш на сковороді (я ніколи його не варю), поки те-се... а борщ, між іншим, як і холодець, треба варити відкритим і на малому вогні. Не завжди часу вдосталь.

А ***суп із кльоцками*** — це чудо, як посуда фірми Цептер. Знаєте чому? Бо готується швидко. Швидше, ніж я про це розказую.

Найперше я розморожую жмені дві м'ясного фаршу, який майже завжди є в холодильнику у кожної господині, кладу на вогонь каструльку води. Далі б'ю два домашніх яйця, відділяю жовтки і змішую їх із жменькою манки. Добре солю. Додаю меленого перцю. Вода тим часом гріється. І я туди кидаю корінь петрушки. В іншій посудині — там, де яєчні білки, роблю фарш для м'ясних кульок — тефтельок. Розбиваю ще одне яйце, додаю, якщо є, півложки крохма-

лю, розмішую із м'ясним фаршем. Солю, перчу, додаю трохи меленого коріандру. На крупній тертці тру моркву. Вода вже кипить. Туди чайною ложкою кидаю манні кльоцки (вони повинні добре поваритися), далі — кльоцки м'ясні, моркву, спеції. Зелену петрушку (із морозильника, якщо немає свіжої) кидаю уже після того, як вимкну вогонь.

Хіба не приємно дивитися, підперши голову руками і сидячи напроти чоловіка за обіднім столом, як він уминає, аж тріщить за вухами, нехитрі, але завжди новаторські Ваші страви?!

Дарма, що не питає: «А ти їла, моя люба?»

А Ви подумки відповідайте: «Бігла через місточок, вхопила салату листочок...» Хіба цього мало? Але щоб отак дивитися, дивитися на трохи розповніле обличчя, дорогі зморщечки довкруг очей... черевце, яке нагадує Ваш живіт за місяць до перших пологів... Ідилія!

Ось таке воно, наше сімейне жіноче щастя. Із дещо всупокоєним серцем, із меншою кількістю адреналіну в крові.

Ви пригадуєте, моя посестро, оту першу вечерю з Ним? Червоний фаршированний буряк у вигляді серця?

А сьогодні подайте йому своє серце також. Втихомирене стабільним життям.

Ви думаєте, оці брехуни-політики, які говорять про стабільність, — кому вони повинні завдячувати

таким новаторським слоганом, якому би позаздрили найдорожчі світові іміджмейкери: *«У нас не було війни — у нас стабільна стабільність»?!* Що означає «у нас повний п...» (порядок тобто).

Звичайно ж, завдячують нам, жінкам, які завжди в сім'ї прагнуть стабільності, поміж тим таки добре чуючи поштовхи свого серця, коли рідна чоловікова рука лягає на груди.

Ось і зваріть на сьогоднішній обід заздалегідь розморожене теляче серце. Поріжте його за бажанням на кубики або ж стружкою. Додайте цибулю кільцями. Майонез. Посоліть. Поперчіть. Зверху прикрасьте зеленню. Смачне — як Ви колись після шлюбної ночі... ***Втихомирене серце*** називається ця холодна страва.

Що? Ви хотіли б на першу страву щось таке, що готується ще швидше? *Будьте ласка,* кажуть у Розтоках.

Але для цього потрібна домашня локшина. Я ж знаю, що у Вас вона є, бо Ви, як у радянські часи піонерка, завжди готові до того, що хтось, а тим паче — рідний чоловік — вішатиме Вам на вуха локшину. Аніж вона має звисати з Ваших маленьких акуратненьких вушок, а то й самих плечей, хай кипить у курячому бульйоні. Немає курки? Є кубик. Розкришіть два кубики, вкиньте домашню локшину, зелень — і готово. І без м'ясця — щоб не переїдався.

Ніколи не переймайтеся і не драматизуйте жодної житейської ситуації. Краще перетворіть її в жарт. Довше і смачніше проживете.

Був у нас у селі один такий сміхован — Маковій. Що вже жартувати умів, іншими словами кажучи, домашню локшину вішати на вуха і куди треба — куди там!

Питають Маковія сільські чоловіки коло магазину:

– Маковію! Кажуть люди, що маєте любку. То й ми Вас питаємо: маєте?

– А чого би не мав? Маю!

– А яка застара?

– Така, як найстарша колгоспна корова.

– Та їй від сили вісімнадцять років!!!

– Ну, то й кажу, що таку маю!

Після того лишили Маковія з розпитуваннями про його любасок-коханок, бо знали, що скаже — як косою вкосить.

Навіщо я Вам про це торочу, моя люба? А для того, щоб веселіше було робити домашню локшину. Тобто зараз Ви тільки відварюєте її, а власне локшину Ви зробили давно, і вона у Вас чекає на поличці в коморі. Не бійтеся, я нагадаю, що воно за штука така — ***Домашня локшина,*** на яку ми, всі жінки дітородного і пенсійного навіть віку, купуємося, як прищаві школярки.

Отже, поки вона нам спадатиме із вух, її ще треба приготувати. А для цього беремо

3 склянки муки,

5 жовтків домашніх яєць,

сіль,

чверть склянки теплої води

і місимо круте тісто.

Тримаємо з півгодини, а тоді розкачуємо тонкі, як цигарковий папір, коржі. Трохи підсушуємо їх, розрізаємо на смужки бажаної довжини. А далі пропускаємо через тісторубку для локшини, або ж нарізаємо стружку ножем, склавши смужки одна на одну. Нарізане тісто треба сушити на рушникові 6 днів. А далі — в сухе місце.

Безперечно, при нинішньому виборі борошняних виробів, коли можна стати розкосим на очі від асортименту, вовтузитися із домашньою локшиною не кожна господиня захоче, проте бути щасливою від споглядання задоволеного чоловіка захочуть усі.

Отож, мої Ви голубки, закачуйте рукави і беріться за роботу. Місити тісто усе ж легше, ніж місити в собі сльози в нерадісному шлюбному житті. Гайда, до роботи!

Що? Ваш чоловік любить обідати з чарочкою горілки з перцем і любить закусити чимось гострим?

На здоров'я! Ось йому й салатик — квашені огірки (*рецепт у наступному розділі),* порізані кружаль-

цями, перемішані зі свіжою цибулею і запашною (бажано, домашньою) олією.

Що б його ще такого до того звичайного обіду запропонувати?

Коли в мене криза кулінарного настрою й жанру, я відварюю *моркву,* дрібно нарізаю або товчу часник, на великій тертці натираю моркву і трохи твердого сиру, додаю майонезу, викладаю на листки зеленого салату, кропу, чи петрушки, чи просто на красиву розетку — і на здоров'я! пропоную своєму любесенькому чоловікові. ***Їжте здорові*** називається страва.

Бачите, навіть я сьогодні без великого ентузіазму запрягаю Вас до роботи, пропонуючи на гаряче — ***ліниві голубці***.

Така страва — якраз дуже доречна ілюстрація певної теперішньої Вашої лінькуватості. Бо скільки того життя, щоб отак побиватися лише кухнею?

О, ні, моя люба. Це я Вас просто провокую. Нічого розслаблятися: ліниві голубці — це тільки назва дуже смачної страви, яка нагадує правдиві голубці.

Отже, Ви дрібно січете свіжу (непарену) капусту, як для тушкування. Готуєте м'ясний фарш як для звичайних голубців. І перекладаєте пластами: капуста — фарш — капуста. Нижньою і верхньою має бути капуста. Заливаєте, як у подальшому і всі інші види голубців, не водою, а своєрідним маринадом: у сковороді розігріваєте трохи смальцю, додаєте сметани

(навіть старої), томатного соусу чи пасти, доливаєте води, доводите до кипіння, заливаєте ліниві голубці, щоб над ними на палець зверху було маринаду — і на плиту. Можна і в духовку.

Поки вони доходять — готуєте ***квасолеві*** або ***соєві котлетки.*** Звечора Ви вже зварили квасолю (першу воду через 5 хвилин після початку кипіння — злили), пропустили через м'ясорубку, змішали із невеликою кількістю м'ясного фаршу, додали сире яйце, ложку крохмалю, трохи смаженої цибулі, трохи — сиру (бажано домашнього, хоча можна і того, що вже третій день сохне в холодильнику), зробили маленькі акуратненькі котлетки, посмажили — і будьте ласка. До речі, такі котлети вигідні тим, що їх можна їсти й холодними, розігрітими на другий чи й третій день — а вони свого смаку не втрачають.

А ще такі холодні котлетки можна подати до гарячих ***книґлів*** (кнедлів), які приготувати — раз плюнути. Тобто треба зварити картоплю. Розтовкти, додати жир, 2 яєць, 3 столові ложки сметани, сіль, перець. Замісити тісто. Скрутити рулетом. Порізати кубиками і зварити або обсмажити на сковороді. Смачно, як у мами! А як ще смачну підливу зробити на свій смак!

Ні, я розумію, що Ви навіть за умов усієї своєї лінькуватості все одно хотіли би повипендрюватися навіть сьогодні. Хіба я перечу?

Як зробите маїну — то вже точно надовго утримуватиме у своїх руках петрів батіг для чоловіка, як запорозький гетьман булаву.

Але це, моя люба, — страва гонорова. На Буковині сказали б, весільна. Та що нам, молодим і охочим, вартує зробити весілля а хоч би вже. *«Отут і вже»,* як люблять казати мої ліричні героїні. З маїною на обідньому столі. Ну, нічого, пововтузитеся трохи. Бо ж не тільки душа, але й руки зобов'язані трудитися. Токмо у шлюбі.

Весілля — то й весілля. Або я перечу? Аби не сварка. Та перш, ніж братися за приготування цієї незвичної страви, ввімкніть магнітофон із весільною музикою. Запевняю: вона додасть Вам «духу» для такого «подвигу».

Отже, ***маїна.*** Так називається старовинна, як самі 600-літні Чернівці, єврейська весільна страва, яка дотепер залишається родзинкою буковинської кухні. І, як розповідав мені теперішній (чотириразовий!) чернівецький мер Микола Федорук, маїною завжди приймають делегації із Чернівців на землі обітованій, куди лише з Буковини за останні 10–15 років виїхало кілька десятків тисяч євреїв. Особливо пишаються маїною у місті Назареті, яке «товаришує» з Чернівцями. «Дрібничка — а приємно», — додає мер, прицмокуючи губами від згадки про смак цієї страви.

Бо ж не тільки душа, але й руки зобов'язані трудитися. Токмо у шлюбі.

Весілля — то й весілля. Або я перечу? Аби не сварка. Та перш, ніж братися за приготування цієї незвичної страви, ввімкніть магнітофон із весільною музикою. Запевняю: вона додасть Вам «духу» для такого «подвигу».

Отже, ***маїна.*** Так називається старовинна, як самі 600-літні Чернівці, єврейська весільна страва, яка дотепер залишається родзинкою буковинської кухні. І, як розповідав мені теперішній (чотириразовий!) чернівецький мер Микола Федорук, маїною завжди приймають делегації із Чернівців на землі обітованій, куди лише з Буковини за останні 10-15 років виїхало кілька десятків тисяч євреїв. Особливо пишаються маїною у місті Назареті, яке «товаришує» з Чернівцями. «Дрібничка — а приємно», — додає мер, прицмокуючи губами від згадки про смак цієї страви.

Я також прицмокую, замішуючи тісто для ***маїни.***

Для цього я беру

2 яєць,

0,5 л кефіру,

пачку маргарину,

0,5 чайної ложки соди,

1 столову ложку оцту

і борошна стільки, щоб вийшло дуже м'яке тісто. Добре вимішую. Накриваю мискою, а зверху кладу

каструлю з гарячою водою. Через півгодини розкачую і витягую тісто до товщини цигаркового паперу. А потім натираю олією, щоб не висихало.

Далі на корж рівномірно викладаю відварену домашню локшину, заправлену півкілограмом підсмаженої цибулі і збитими 3 яйцями. Зверху на локшину викладаю м'ясний фарш. А фарш повинен бути дуже жирним. Так ось, жирну свинину спочатку треба протушкувати, перемолоти, змішати зі смаженою цибулею, меленим перцем, сіллю.

Далі начинене тісто треба згорнути рулетом. Викласти швом донизу на добре змащене деко. Ножем робимо надрізи на рулеті, тобто ділимо на порції, які повинні бути до 3 сантиметрів завтовшки. Рулети добре змащуємо олією, не жаліючи її: все одно всмокчеться. Пекти треба в не дуже гарячій духовці.

І якщо Ви навіть подасте маїну без додаткового гарніру — смаженого м'яса чи тушкованої курки — смак страви від того не погіршиться.

При бажанні маїну можна робити із начинкою не м'ясною: шарами — кориця, горіхи з цукром, вишні, абрикоси, знову горіхи. А таку маїну подають гарячою до доброго чаю. Краще — із м'яти чи вишневих гілочок.

Годі, годі... розумію Ваше невдоволення, по-перше, складністю рецепта, а по-друге, пересиченням м'ясних страв на обідньому столі. Так і справді недалеко втекти від багатства, бо того м'яса

Гарненько прикриваємо фольгою верх страви. Кладемо в духовку. А потім подаємо на стіл так, як є: у фользі. І зі слинкою в роті.

І *хто скаже,* що це — несмачно, *той буде битий.* Не я вигадала: так кажуть у нашому великому селі. А село направду велике, як на наші — ще більші — гори: майже 2 тисячі люду. З дітьми, пенсіонерами, робітними і безробітними і тією сотнею здорового люду, в основному дітородного віку, що гне свою спину в Европі, як любив казати світлої пам'яті Василь Кожелянко: Еспанії, Італії, Греції, Португалії і навіть Злучених Стейтах Америки.

...Та розумію, що Вашому чоловікові може в цей день не хотітися риби, навіть запеченої, як іноді після напруженого трудового дня Йому не хочеться навіть Вас. Що ж... Буває.

Головне — не журитися. *Хай журяться коні, а вороги — рахують собі зуби і ребра,* вважають у Розтоках.

А Ви тим часом відрахуйте
16 ложок білюсінької муки,
змішайте з 1 літром теплого молока,
посоліть,
додайте трішечки гашеної соди,
2 яєць,
влийте у тісто олії —
і смажте ***млинці.***

Тонкі і прозорі, як Ваші колись дівочі руки. А тоді нафаршируйте їх відвареними і двічі пропущеними

через м'ясорубку, заправленими спеціями, потрухами чи печінкою, можна сиром з ізюмом, горохом, тушкованою капустою, квасолею... можна всім, на що багата Ваша фантазія.

Ви помітили, що останнім часом чоловік себе погано почуває? Ну, що ж моя люба... *не завжди у середу ПЕтра,* кажуть у Розтоках. Чоловіча спромога також не безконечна. А Ви, яко великий український дипломат (хоч Ви й не головували на Асамблеї ООН, і взагалі ніде не головували, окрім кухні) натякніть кулінарно-дипломатично, що все, мовляв, розумієте, чоловіка жалієте, дбаєте, любите і т. ін.

Як це зробити? Простіше простого: покласти перед ним страву під назвою ***ахілесова п'ята чоловіка,*** або, іншими словами кажучи, ***горішки з долини чорних троянд.***

Ви нічого не розумієте? А що ж тут розуміти? Зараз докладно розкажу рецепт — і все стане на своє місце.

Берете пачку сиру (бажано, не мокрого),

яєчний жовток,

2–3 ложки манки,

цукру до смаку.

Добре перемішуєте.

І закидаєте в окріп, надавший форми *ахілесової п'яти чоловіка.*

Як? Ви прожили з ним -надцять і трохи більше років і не знаєте найвразливішого його місця?! Ага! Здогадалися — бо усміхнулися.

Але все ж рекомендую не називати вголос назви, якщо він і справді має проблеми із *п'ятою,* умовно кажучи. Образиться. Краще поруч із цими сирними кульками нібито ненавмисно відкрийте сторінку з роману ***«Учора нема ніде»*** і підкресліть те місце, де сказано про два соромливі горішки із долини чорних троянд.

Розумієте, як це романтично?

Є надія, що не образиться, а втішиться за натяк, ще, чого доброго, почне думати про ту Вашу *долину, в якій не блудив уже бозна-скільки...*

Ви й далі не розумієте, чому так названа ця проста страва? А тому, що увесь цимус, тобто весь смак і неповторність — у підливі, про яку я Вам зараз розкажу.

На сковороді треба підсмажити мелені сухарі, додавши трошки масла, а потім влити туди меду. І ось оцю потемнілу чи поруділу медову помадку вилийте на сирні кульки-горішки.

А решту — дофантазуйте...

Що це Ви, моя золота, насупилися, як індичка без індика чи теличка без бичка, і готові мене пошматувати?

А-а-а... То так і скажіть, що Ви сердиті на нього звечора!

Ну і нехай собі.

Хіба Ви ще не зрозуміли, що кухня — це дуже точний інструмент для помсти чи покарання?

Це Ваша ексклюзивна пенітенціарна система.

А-а-х... ізвечора Він сказав чортзна-що у Ваше чутливе вушко, яке не пропускає не тільки жодного звуку, а навіть інтонації, з якою той звук вилітає з його твердого горла?!

Ми йому зараз влаштуємо!!!

Я пропоную не чорт знає що, а тільки ***хтозна-що для чоловіка.*** Він же вчора сказав хтозна-що, а Ви цим бумерангом сьогодні бац — і припечатайте песиголовця. Побачите, як увечері повзатиме аеродромом Вашого ліжка, вимолюючи *хтозна-що* для свого невтоленного *хтозна-чого.*

А Ви йому — дірку од бубличка!

Ви думаєте, це я отак собі заговорила про казна-що!

Нібито робити мені нічого!

Я, як хочете знати, також буваю люта на свого. Отоді я отак — щоб не видно злості — гострозубою гадючкою викладаю перед ним хтозна-що: ***фаршировані бублики***.

Хоп! Це — як удар під дих! Йому перехоплює дихання, бо Він знає, що *бублики від Мене,* це все одно, *що гарбуз женихові від дівки.*

Ох, яким же солодким, винахідливим, незбагненним і казна-яким стає мій любий чоловічок, як тільки перед носом йому запахнуть бублики з духовки!..

Ох, яким же змієм-спокусником дивиться він на ту смакоту (не на мене), подаючи перший умовний знак про усвідомлення своєї провини переді мною!

А другий знак — це чиста від страви тарілка.

А третій — ласий погляд у бік спальні.

Сказано ж бо, *що прийдуть до тебе три празники в гості.*

У хвилини найбільшої лютості раджу і Вам взятися за бублики. І не треба сварки. Хай знає, Ваше чудо горохове: бублики на столі — сварка на язиці.

А чоловіки страх як не люблять сварливих жінок. Він легше з'їсть кілограм того хтозна-чого, аніж вислуховуватиме Ваші образи.

Отож, тореадоре у спідниці, сміливіше до бою!

Витягуйте на світ Божий в'язочку мініатюрних бубликів, навіть якщо вони дворічної давності!

Замочуйте їх на дві години в молоці. Після того обкачайте в муці, яйці, обсмажте на сковороді з одного боку.

Тоді зверху на обсмажений бік покладіть фарш:

кульки м'ясних

чи рибних фрикадельок,

чи тефтельок,

чи кульку сиру із сметаною,

чи натертий твердий сир із вареним яйцем і сметаною,

чи ще казна-що.

На фарш витисніть горошину кетчупу, на кетчуп покладіть зелень — і легкої і щасливої дороги! або, як кажуть, румуни drum bun! — покладіть в розігріту духовку на 10-15 хвилин.

І хай Його нечиста сила годує, пере шкарпетки і спить з ним, якщо Він не зрозуміє, що злостити Вас не слід!

І хай тішиться, що таки заробив від Вас не дірку од бублика, а фаршировану дірку.

А Ви мовчіть, що й не думали пригощати його діркою від бублика, бо й справді: чоловік все-таки. У *гаманці і в штанах щось та є,* виправдовують у наших Розтоках кожного чоловіка.

Хоча, любі мої, може, він не такий вже й поганий, як ми іноді думаємо. Ось бачите, як розчулили Ви отим — *нічого робити* — свого чоловіка.

І його настрій поганий минає.

І Ваша роздратованість розтоплюється, як маргарин на вогні.

Вони ж, як великі діти, наші любенькі чоловічки. Нашкодять — і в кущі або за нашу спину. І мовчать, як партизани під час тортур, про причину своїх душевних мук.

А ми теж хороші — ні, щоб вникнути у суть проблеми, — а відразу «наїжджаємо», як наші доблесні податківці на чесного бізнесмена, та не отого, що чваниться легальною «хатинкою» на якомусь Кіпрі чи в Андалузії, а того, що доправляє через кордони торби із китайським текстилем чи турецькою шкірою. А шкіра ж то із наших, українських корівочок! Ось хто повертає вітчизняні капітали додому! І ні, щоб сказати «дякую», так відразу ж рекет!

А Ви також навчилися бути добрим рекетиром для чоловіка, надивившись дурних американських фільмів і наслухавшись іще дурніших українських новин.

Та чи знаєте Ви, мої золоті голубки, якими іноді мізерними можуть видатися світові глобальні проблеми у порівнянні із проблемами окремої людини?

Знаєте!

Отож бо.

Отож бо — бережіть одне одного як можете і поки можете.

Життя — воно штука мінлива.

Але завжди пам'ятайте, навіть у час найбільшої лютості: двічі жити ніхто не буде! І сварячись — все одно доведеться миритися. Якщо, звичайно, у вас не «мухи» в голові.

Від паркану до обіду

Я знаю, що буває така мить, коли, збаламучені чорними підозрами, поточені ревнощами, злістю чи ще чимось, доведені до передафектного стану «кипінням у собі» на власного чоловіка, ми, жінки, впадаємо думками у крайнощі. Ні, боронь, Боже, — ніхто на нього атентат не влаштовуватиме. Але ось отак, щоб якось відомстити... та щоб болючіше... та з кимсь іншим...

Воно то так... Лють — сильніша від розуму і глузду.

Але ж ми з вами навіть не з власного досвіду знаємо, що хвилинна лють — це майстрування дому на піску. Хіба ні?

Хіба наші миттєві ефемери, пов'язані з поганим настроєм, затаєними образами чи накопиченими незгодами, можуть дорівнятися (вже не питаю, чи можуть замінити) смак повноцінного сімейного життя?!

Та ніколи, нізащо і *за жодні гроші*, сказали би в Розтоках!

Якими би винахідливими ми не були у нашій миттєвій помсті чи просто примсі, насправді ніхто з нас не хоче ефемерного щастя і дому, зведеного на піску.

Хоча в житті й справді, як на довгій ниві. Колотить нас кохання, заходить у голову дуренство, а в курені добре лише під час відпочинку. Та ще за столом.

Ви пам'ятаєте отой свій перший Курінь для Нього, збудований Вашими руками з тіста і вишень? Про який Ваш теперішній *багатолітній* чоловік нагадує щоразу, як тільки Ви заводите розмову про те, що пора розширювати квартиру чи починати будувати будинок на березі озера або під лісом.

Але ми, моя люба, давно дійшли висновку, що дім на піску — сховище ненадійне і не дуже тривале, і нам із Вами — геть зовсім ні до чого.

Ні-ні... я ні на що не натякаю. Я ж не є прозірлива, як Ванга, і передбачлива, як Глоба. Про *Ваш* давній курортний (одноразовий до того ж!!!) роман чути не чула, знати — не знаю.

Дорікати — не дорікаю.

Моралей не читаю.

Розумію: спека, море, і все решта диктує не так бажання подвигів, як точить підступна думка: а чи я ще здатна запалити пригаслий вогонь у серці?!

А Ви в житті не раз довели, що здатні на більші подвиги, ніж скороспілий і скороминущий курортний

флірт, який залишив у душі легкий, неначе шифонна блузка, флер свіжості, а більше нічого і не залишив. Ну, й слава Богу, що все змито, як пісок водою.

З усіма трапляється...

Ви ж бо, голубко, маєте під ногами твердий ґрунт — сім'ю і аж десь на саміському споді пам'яті — забутий спогад про *свій гріх і дрібне злодійство на морі*. З часом цей спогад блідне, як фарбовані стіни — і, дивись, уже й самій важко повірити, що то було з тобою — оте літнє короткочасне злодійство, яке, на щастя, не розірвало ні серця, ні душі.

*Зл**О**дійко,*
хапайся за полу
Цього золотого чоловіка,
Що тебе так легко недорікою
Робить —
Обертає на смолу
Тіло молоде і потайне —
В непритомних водах поцілунків,
Наче вийшов з галицького бункера
І боїться: скоро ніч мине,

Скоро облетить солодкий цвіт,
І якась — іще недавня — відьма
Понесе цю новину у світ:
*Двоє зл**О**діїв умерли від обіймів.*

*Зл**О**дійко, не бійся, не дрижи:*
Непритомні води — не навіки.
Не крадися — стрімголов біжи
За злодійкуватим чоловіком.

Нетривало побували стрімголов — і досить.

Вкусили забороненого плоду, скуштували його смак? Правда, нічого особливого? Так собі. Вдома — смачніше.

І, люба моя, не картайте себе даремно: людина, а токмо жінка, навіть найповажніша і най-най, повинна в житті зазнати всього! І злодійства у тому числі. На те воно життя, щоб пізнавати його глибини і вершини.

Дякуйте Богові, що все закінчилося тихо-мирно, шило з мішка не вилізло, розбору польотів не відбулося. Сімейні мури залишилися непохитними.

Як непохитною залишилася столітня проста істина з берегів туманного Альбіону: мій дім — моя фортеця.

Отже, зміцнюйте її мури й надалі. Сімейна фортеця повинна бути міцною, як фортеця у старовинному Хотині, звідки давали чосу перелякані турки, гнані козаками Петра Сагайдачного і польським військом. Тож хай і з-під стін Вашої домашньої цитаделі затишку і любові драпають усі незгоди. Ваш дім — таки правдива Ваша фортеця. Це — істина.

Але разом з Вами оприлюднюю ще одну свою істину і я. А вона звучить просто, як дощ: *моя земля* —

моє здоров'я. І я на ній працюю — від паркану до обіду, а буває — навіть і до вечЕрі.

Ніколи не думала, що колись, у стопроданому і стороздертому Києві відчую в собі поштовх і поклик крові справжньої селянки з її несамовитою любов'ю до землі, і що я — та, що листується електронною поштою, «знімає» інформацію з Інтернету, ховає руки за щитом манікюру і модних рукавичок, забагну мати свій город.

І почнеться для мене час, коли я буду кланятися кожному кущикові і деревцю, чаклувати-примовляти над помідорами-огірками, як над своєю першою дитиною, боротися з медведкою із силою люті далеко більшою, ніж меркантильна лють українського парламенту українському Президентові.

Голос моїх робітних предків-гуцулів озвався в мені так гостро і невідворотно, що подивилася я... подивилася на свої письменницькі руки «з облізлим манікюром», як сказала би інша буковинка-поетеса, — і взялася за лопату і сапу.

Милі мої посестри! Ніколи не лякайтеся, що *город пошкодить* Вашій інтелігентній поставі і рукам, розманіженим щоденними погладжуваннями хворобливої спини власного чоловіка чи нових своїх суконь.

Скажу Вам з усією відвертістю і відповідальністю дуже відповідальної людини: *фізична робота не шкодить* не те що нам, інтелігентам у другому поколінні, а навіть потомственим князівнам і королівнам.

Навпаки — допомагає позбутися великих і малих болячок, набратися натхнення і просто напитися свободи своїх дій хоча б отут... на клаптику землі, де ти можеш витворяти дива, яких світ не бачив і не побачить деінде.

Ви боїтеся за свої руки із нарощеними за 150 гривень нігтями? Якщо вже так, то змастіть долоні вазеліном, вдягніть гумові рукавички — і до праці. Хоча я ніколи не натягую тієї гуми. Не можу. Не чую живого подиху землі.

А рятую свій манікюр дуже просто: трохи розмочую шматочок мила, тоді шкребуся нігтиками, мов кішка, заганяючи під нігті якнайбільше мила, і стаю до роботи в городі. А опісля лимонною кислотою, старою зубною щіточкою і пемзою швидко позбуваюся залишків землі на руках. Чи влаштовую маленьке прання. За хвилину — дві мої руки не тільки чисті і втомлені: вони дають силу моєму душевному здоров'ю.

І ще одна попутна порада: *забудьте на городі про взуття.* Я, скажімо, завжди ходжу босоніж. Земля і справді витягує із нашого тіла все оте чорне й недобре, чим обростаємо ми поміж людьми, вливає в нас фізичну силу, боронить від застуди, від зурочення, а також з'єднує із космосом природи. Не вірите мені — спробуйте самі.

Але не ставтеся до свого городу, як до рабовласницької (для себе) плантації, на якій Ви повинні денно

і нощно, даруйте, стояти раком і робити зі своєї рівненької спинки букву «зю». Найкращий ключ до розуміння цієї істини простий, як «два на два — чотири»: якщо Вам не сто років і Ви не стоїте під Печерською Лаврою із простягнутою рукою, то дачна ділянка не повинна служити Вам єдиним джерелом статків у Вашому холодильнику.

Коли я це зрозуміла — мені полегшало. І я вже не так побиваюся за побитим градом болгарським перцем чи потрісканими від дощів помідорами. Перець піде на салат. Помідори — на томатний сік.

Не шкодуючи місця під зелені і екологічно чисті харчі, я не пошкодувала місця під квіти. І Ви не шкодуйте. Якщо Ви не запекла фермерка — дайте відпочити очам на спогляданні красивого. І корисного, між іншим. Барви квітів, посаджені своїми руками, не можуть зрівнятися навіть із семибарвною веселкою, що п'є воду з самого Дніпра.

Зробіть у саду місце для відпочинку, поставте пеньок чи гойданку, натягніть гамак — і при світлі дня чи місяця дивіться, ловіть очима це диво. Як сказав би модний нині знавець людської природи, цілитель Норбеков — медитуйте, не відходячи від... квітів.

Просто дивіться, як на Ваших очах розпускається «спляча красуня» чи фонтанять «бризки шампанського».

Пасіться поглядом на плантації конвалій, лілій, ірисів, бегоній, нарцисів.

Дивіться, як пишаються своєю красою гладіолуси, тюльпани, агератум, майори, чорнобривці, флокси;

як стелиться під самі ноги аубієра і барвінок,

як стають навшпиньки люпин, дельфініум, айстри, тітонія, сальвія, ротики,

як упродовж одного дня змінює кольори розкішна гортензія, неначе свій настрій примхлива жінка, особливо, якщо кущ поливати розчином марганцівки чи осілими залишками натуральної кави. Гортензію поливати, звичайно.

Спивайте очима,

як ледачіє без води ворожка,

як скрашують низькорослу петунію і пащу лева мальви,

як іпомея змагається із в'юнком і клематісом,

як лаватера і бальзаміни заздрять теракотовій пишності цісарської корони (тигрової лілії),

як червоніє, ніби з устиду, калина.

А ще ж просяться в очі целозія, жоржини, ромашка, дзвіночки, троянди, наперстянка, альпійська айстра, півонії, ешольція, хризантеми, турецька гвоздика, водозбір.

Жаль, що на папері неможливо передати, як вечорами пахнуть вісім різновидів лілій у моєму городі. Бо від того запаху можна стратити розум.

Як повільно і пишно розпускається двадцять кущів троянд,

як осипається на землю жар маків,

як наливається кольором «заяча капуста».

Коли надійде сезон — можете понюхати разом зі мною мої запаморочливі квіти.

Я не знаю назв усіх квітів, що є на городі, але у мене вони цвітуть від березня до грудня. І я справді кланяюся кожній квітці — і вона мене чує, як жива істота.

І Ви, якщо навіть не кланяєтеся квітам на своїх городах, то поливайте їх. Не шкодуйте добрива. Квіти таки говорять з Вами, вони відчувають, коли Ви їх любите, і розкриваються, як люди, здавалося б, у найекстремальніших умовах.

Минулого року один із моїх трояндових кущів цвів навіть у мороз, не кажучи вже про хризантеми. Чи то троянда віддячувала мені за догляд? А я її доглядала гонорово: прикопувала залишки черствого хліба довкола куща. Не сваріться і не махайте на мене руками: це — не гріх. Хліб із землі виріс, у землю й пішов. Як людина.

Але коли минає пора цвітіння квітів, я справді вірю, що *Багдадський злодій літо вкрав,* як сказала Ліна Василівна... і краде це коротке життя... через те я так плекаю свою земельну ділянку, і парость виноградної лози (а у нас шість сортів винограду, що дають суперсмак винові), як свою архаїчну українську мову, збережену в моїх Карпатах майже у первинному стані.

Але вернімося до городніх справ.

Далі я розповідатиму, як я даю раду врожаям зі свого городу.

О, цю справу я люблю не на жарти!

І залюбки ділюся з Вами своїми секретами.

Почнемо з ***консервованих лопатОк,*** чи по-іншому паст**А**їв, чи іще по-іншому — спаржевої квасолі. Отже, молоді стручки квасолі зриваєте, миєте, чистите, варите у підсоленій воді майже до готовності. Перекладаєте їх у стерилізовані банки, заливаєте водою із каструлі, де варилася молода квасоля, а можете залити і свіжою. Стерилізуєте годину. Закручуєте металевими кришками. Перевертаєте догори дном і продовжуєте стерилізувати ще півгодини. Добре обгортаєте старими ковдрами чи покривалами і так тримаєте дві–три доби. Чим довше консервація «мліє» у теплі, тим вірогідність «вибуху» зводиться до нуля.

До речі, так я тримаю усю консервацію. «Стрельнуло» лише раз — коли зіпсутою виявилася металева кришка.

Не буду вдаватися у довгі розповіді про сорти і види помідорів, які я «культивую» на своєму маленькому городі, спосіб їх підживлювання, пасинкування, поливання і т. ін.

Скажу лише, що немає смачнішого фрукта чи овоча, ніж вирощеного своїми руками, а потім спровадженого у підвал і комору у банках, склянках, діжках і ящиках.

Помідори у мене в особливій пошані. Окрім томатного соку, я ще консервую ***помідори-сливки.***

Помідори складаю в банки, обливаю окропом і даю їм постояти так двічі по 10 хв.

Тим часом роблю маринад:

на 4 л води даю

1 склянку цукру,

1 склянку оцту,

4 столові ложки солі,

перець-горошок і лавровий листок.

Заливаю помідори маринадом, закриваю металевою кришкою і... хіба що лише рахую кількість банок.

До речі, Ви зауважили, що жодних спеціальних спецій — ані часнику, ні зелені — я не додаю? У цей рецепт.

Ах, Ви хочете ***помідорів стерилізованих*** і з зеленими компонентами? На здоров'я. Тим паче, що я вмію робити й таке.

На дно 3-літрової банки я даю багато кропу, листя винограду, вишні, корінь хрону і чорний перець.

Далі викладаю помідори.

А між помідори — кружальця цибулі.

Додаю 3 чайні ложки солі,

6 чайних ложок цукру,

75 грамів 6-процентного оцту.

Заливаю гарячою водою і стерилізую 5 хвилин.

Ото і всього!

А смачно — не розказати. Особливо цибуля.

Ви засмучені, що багато помідорів на Вашому городі не доходять спілості, залишаючись зеленими? *Не бануйте,* кажуть у Розтоках. Я минулого літа зібрала троє відер неспілих помідорів. І дала їм раду за допомогою... сусідчиного рецепту.

Отож, салат ***квашені зелені помідори від Клави*** — це на один головний біль менше, коли взимку треба швиденько нагодувати або ж домашніх, або ж сторонських татар.

Для цього я беру глиняну бочечку чи велику каструлю, кладу шар нарізаних кільцями помідорів, тоді шар зелені (кріп, петрушка), шар дрібно порізаного часнику, і знову — помідори, зелень, часник. Верхній шар має бути обов'язково «зеленим».

Заливаю розсолом: на 1 л холодної кип'яченої води — 1,5 столових ложок солі. Прикриваю «гнітом».

І хай кваситься два–три тижні на холоді.

Хоча я й ***червоні помідори квашу*** залюбки. Ох, же ж і рай тоді для моєї фантазії і неволя у 3-літровій банці для часнику, вишневого, смородинового і виноградного листя, хрону, гіркого перцю, кропу, тархану!

А маринад такий самий, як і для ***квашених огірків***:

на 1 л води — 1 столова ложка солі і 1,5 чайної ложки цукру. Маринад треба закип'ятити. Залити окропом помідори (огірки).

І закрити поліетиленовою кришкою з подвійним обідком.

Інших огірків, окрім квашених, можна сказати, що я й не визнаю, так само, як великодержавні російські шовіністи не визнають української незалежності.

Ось що-що, а баклажани у мене не надто великі. Не той клімат. Але щороку я роблю щонайменше п'ять видів консервованих «синіх».

Я знаю, що Вам не терпиться чимшвидше дізнатися секрет страви під кодовою назвою ***половина шостої*** (пам'ятаєте, на початку книжки?). А вона, до речі, із баклажанів.

Отже, будемо вважати, що баклажани уже також нетерпеливляться на Вашій кухні, сподіваючись на красиву і смачну свою подальшу долю під Вашими умілими руками. Гарантую: Ви не розчаруєте їхні потаємні сподівання, бо хіба можна схибити, легально готуючи напівфабрикат для жіночої помсти чоловікові, який не справдив щонайкращих сподівань? Для жінки з фантазією — це насолода більша, ніж би вона потайки готувала отруту.

Адже не мені Вас переконувати, що сигнал ***половина шостої*** для чоловіка — це вселенська драма! Це гірше, ніж 11 вересня 2001 року для Америки і страшніше, ніж всесвітній потоп. Тим паче, коли йому про це прямим текстом — стравою *однозначного* характеру — скаже жінка, що невдоволена ним, чоловіком.

Знаєте, чому я роблю таку довгу прелюдію, перш ніж нарешті почну вчити Вас азам жіночої помсти власному чоловікові (на випадок, якщо така знадобиться)?

А для того, щоб налаштувати Ваше благородне єство на роль месниці і розпалити в душі злість. Одразу застережу тих, хто упевнений, що причини для помсти, як люблять казати на Закарпатті, *не є* і відмовиться від цього рецепта: не переймайтеся, цей напівфабрикат Ви цілком успішно використаєте навіть для того, щоб підкреслити Його виняткову чоловічу спроможність.

Отже!

Насамперед вибираємо ***баклажани*** середньої величини, миємо, насухо витираємо, проколюємо вилкою в кількох місцях і викладаємо на деко духовки. Час від часу обертаємо, щоб плодоніжки спеклися з усіх боків. Проте перетримувати їх у духовці не варто. Спечені баклажани викладаємо на тацю і ставимо під «прес»: накриваємо зверху каструлею з водою чи чимось іншим, щоб добре стекла гарячість. Потім роздягаємо їх до одежі Єви — здираємо шкірку.

На дно стерильних літрових банок кладемо маленьку помідору, листок лавру, п'ять-десять горошин чорного перцю, сіль, чайну ложку оцту. Тоді викладаємо оголені баклажани у банки (можна «стоячи», можна — згортаючи «калачиком»). Зверху кладемо ще одну маленьку помідору, накриваємо металевою кришкою і кладемо на 30–45 хвилин стерилізувати.

А тепер, увага!!! Рецепт ***половина шостої*** для чоловіка! Із оцих, зроблених щойно баклажанів.

Якщо Ви хочете дошкулити Йому так, як Він дошкулив Вам (часті запізнювання з роботи, словесне кру-

тійство, обман, нарікання на Вашу опасисту фігуру і т.ін. і т.д.), замість вечері подайте йому ***ЦЕ***. Коли Він зрозуміє, ***що це,*** і ***який*** це ***натяк,*** йому забракне дихання... і сміливості шукати щастя поза стінами Вашого спільного дому.

Повірте моєму досвіду, що такий Ваш сміливий реверанс із додачею больового синдрому — перевершить садіння на палю українських гайдамаків у часи Коліївщини, закладання пальців у двері і заганяння голок під нігті у знайомі вже й нам часи!

Отже, берете щонайкращий круглий таріль (бажано якогось яскравого кольору), і отак на голий таріль викладаєте «калачиком» один, *найбільш м'який і піддатливий для ручних маніпуляцій* баклажан. Його стрілка показує на захід — на половину шостої. Розумієте, яку паніку може посіяти такий невинний нібито баклажанний «калачик»? А поруч — *твердий, великий і незламний* облуплений банан.

Відчуваєте різницю?

Уловлюєте натяк?

А *Він* уловить іще швидше!

Але і це ще не все. Для *такого* сміливого жіночого нахабства потрібен антураж.

А Ви його заготуйте заздалегідь. Візьміть парафінову свічку великого діаметра, запаліть її, розігрійте іншою свічкою зусібіч і руками надайте їй *похиленої* форми: зігніть удвоє. Якраз на половину шостої!

Мовляв, і з твоєю *гарматкою*, любий чоловічку ближчим часом буде так само, як із цією свічкою і баклажаном, якщо крутитимеш шури-мури поза моєю спиною!

Проте я Вас попереджала: цю страву можна подати один раз — як ціанистий калій: більше не знадобиться.

А на решту випадків обходьтеся смачною стравою під назвою ***шури-мури:*** викладіть консервовані баклажани-«калачики» разом із помідорами в емальовану миску, добре усе розімніть, заправте майонезом, посоліть до смаку, додайте дуже дрібно порізаної цибулі, зверху прикрасьте зеленню.

Ось Вам і шури-мури баклажанів із рештою продуктів.

Ось Вам і холодна закуска до чарчини.

Овочевий фаршмак на скибку чорного хліба і просто смачна страва.

Але це так. Для розминки. Найсмачніші консервовані баклажани ті, що для страви «!» ***(Знак оклику).***

Консервувати сині за наступним рецептом — не роботу робити, а пісню співати. Судіть самі. Лише на цей раз прошу Вас: чітко дотримуйтеся пропорцій пропонованого рецепта! Якщо ж Ви не маєте потрібної кількості продуктів, поділіть на двоє.

Отже,

зважте 5 кг синіх,

5 кг болгарського перцю,

400 г часнику,
200 г цукру,
200 г солі,
візьміть 4 штуки гіркого перцю без зернят,
2 пучки зеленої петрушки,
1 л оцту,
1 л олії,
2 л води,
лавровий лист,
чорний перець-горошок.
Сині (із шкіркою) поріжте уздовж на 4 частини.
Підготуйте 12-13 літрових банок.
Тоді — маринад:
2 л води
+1 л олії
+ цукор,
сіль,
оцет,
лавровий лист,
перець-горошок.

У киплячий маринад вкидайте сині, бланшуйте, а тоді викладіть в окрему каструлю. Потім у тому ж маринаді бланшуйте болгарський перець. Тоді беріться за приготування заправки для «!».

О, увесь цимус цієї страви, як сказав би мій колишній чернівецький сусід Мойша, що посилає тепер привіти із Назарета моєму синові Назарієві, — в пікантності заправки, яка складається з меленого через м'ясоруб-

ку часнику, гіркого перцю, порізаної дрібно петрушки. Цю заправку перемішуєте з баклажанами. Розкладаєте в банки упереміш (почергово рядами) з болгарським перцем. Стерилізація — 30 хвилин. Після стерилізації банки закупорити, але не перевертати догори дном.

Третій рецепт консервованих баклажанів у мене називається ***пікантні сині.***

А що Ви хотіли? Усі бажають пікантності. Савік Шустер, Нестор Шуфрич, гламурні жінки, тусовочні чоловіки — усі. І правильно. Бо інакше можна скиснути, як молоко без холоду. Пікантність — це приправа до прісного нашого життя. Це феєрверк смаку. Сигнал для найхимерніших бажань.

Але створити пікантну ситуацію чи втрапити в неї, для нашої пересиченої пікантностями публіки простіше, ніж законсервувати ***пікантні сині.*** Одночасна складність і простота цієї страви і смакові якості гідні подиву.

Ось воно!

Ріжемо кубиками 4–5 кг синіх,

трохи солимо,

20 хвилин витримуємо, поки стече гіркота.

Тоді на 10 хвилин кидаємо сині в маринад

(0,5 л олії, 300 г оцту, 1,5 склянки цукру, 3 столові ложки солі).

Бланшуємо 10 хвилин.

Далі змішуємо їх із власне *пікантним* «фаршем», який робимо наступним чином.

Через м'ясорубку пропускаємо

2 головки часнику,

10 штук болгарського перцю, а ще краще — ротунди.

Багато петрушки і кропу також піддаємо екзекуції через м'ясорубку.

Усю цю пахучу смакоту викладаємо в півлітрові банки, а їх приблизно вийде 10–11 штук, і стерилізуємо 45 хвилин.

А ще я тішуся, коли мої домашні чоловіки уминають ***мамину ікру заморську*** (баклажанну чи кабачкову). *Перетерта на ніц, як для слабого,* сказали б у Розтоках, ця страва дуже смакує до... та до всього вона смакує, якщо є.

А для того, щоб була, робіть зі мною так:

на 1 кг баклажан (кабачків) потрібно

1 кг спілих помідорів,

півкілограма цибулі,

півкілограма кореня петрушки,

200 г моркви,

300 г олії,

5 болгарських перців.

Далі — справа техніки, яка полягає у тому, щоб почищені від шкірки баклажани (кабачки) порізати кубиками, обсмажити в олії, а далі пропустити через м'ясорубку.

Помідори обдати окропом, зняти з них десяту шкіру і також пропустити через м'ясорубку.

Потім в олії обсмажити перець, моркву, корінь петрушки, цибулю. І також — на м'ясорубку.

Далі потрібно змішати усі компоненти майбутньої ікри і тушити їх до густоти.

Посолити.

Додати цукру до смаку.

А тоді гарячу ікру розкласти в стерильні банки. Закрутити — і чекати зими.

Знаєте, серед літа, коли потихеньку люблені Вами овочі починають плодоносити, іноді думаєш: а що б його такого утнути незвичайного з того, що проситься в руки? І тоді я роблю мариноване ***овочеве асорті від Киячки*** (дружини відомого вченого і політика Тараса Кияка).

А це значить, що все, що я бачу на городі перед очима, скаче у трилітрову банку.

Десяток–другий лопаток (спаржевої квасолі),

три–чотири почетвертовані морквини,

капуста, пошаткована великими — на півдолоні — шматками,

нарізані кружальцями чи уздовж кабачки,

болгарський перець,

цибуля головками

і часник зубчиками,

для кольору я додаю маленькі, неначе райські яблучка, бурячки.

Роблю маринад:

на 5 л води —

300 г цукру,

150 г солі,

450 г оцту.

Стерилізую 30 хвилин.

Скажу Вам, що це така пікантна закуска, особливо після сауни і качання в снігу по городі, що жоден мій гість, особливо чоловік, іще не відмовився.

А тепер, мої інтимні кухонні подруги, скажу Вам наступне: якщо колись Вас охоплять всесвітні лінощі, і навіть під дулом ТТ чи якогось іншого шмайсера (на цьому добре знається єдиний письменник в Україні — Василь Шкляр і його Елементал) Ви не матимете ні бажання, ні сили готувати чи то вечерю, чи то обід, — не дуже побивайтеся. А тільки зваріть картоплю «в мундирах», відкрийте баночку–другу із своїх ексклюзивних «закруток», поставте пляшечку якоїсь доброї горілочки і будьте певні, що навіть високопоставлений гість на зразок Макара Леонідовича чи Леоніда Макаровича буде ситий по горло, не те що Ваш чоловік.

А щоб Вам було що відкривати до вареної чи смаженої картопельки і горілочки з перцем, — *прошу, будьте ласка*, як кажуть в Розтоках, іще кілька рецептів.

З ротунди

До речі, у мене буває дуже гарним її врожай. Та навіть, коли Ви не маєте своєї ротунди, купіть на базарі. І Ви полегшите собі клопіт із кухнею на цілу зиму, весну і навіть шматочок літа. І знаєте чому? Та тому, що чим різноманітнішими будуть Ваші «закрутки», тим на довше їх вистачить.

Так що не крутіть хвостом, а прямуйте просто до базару і купуйте чимбільше ротунди. Вона Вам також знадобиться для кількох рецептів.

Почнемо з найпростішого — ***доля ротунди.*** Назва рецепта не моя. Бо я би сказала точніше — *долька,* оскільки ротунду і справді після миття, вимочування, чищення і т.д. слід порізати на дольки. Можна на 4, а можна і на 5. Як кому смакує.

Отже,

на 3 кг ротунди

робимо розсіл, чи пак, маринад:

1 л води,

1 склянка оцту,

1 склянка олії,

0,5 склянки цукру,

3 столові ложки солі,

лавровий лист,

перець.

Бланшуємо дольки ротунди 10–15 хвилин.

І без стерилізації закручуємо металевими кришками, заливши залишками маринаду. Якщо ж Ви маєте бажання спробувати ***пікантних дольок ротунди,*** то бланшуйте ротунду в томатному сокові.

Що? Ви не вмієте такої дрібнички, як приготувати ***томатний сік***? Не повірю, бо його вміє робити навіть мій син. Тут розуму багато не треба.

Зриваєте собі помідори (найбільше підходить сорт *волове серце,* чи, як їх називають, *японські),* обдає-

те окропом, знімаєте шкірку, тоді пропускаєте через м'ясорубку, до смаку солите, додаєте цукру, кип'ятите 5 хв.

Оце і вся робота — маєте томатний сік.

Тоді додаєте у сік дольки ротунди,

додаєте (на 2,5 л томатного соку)

1 склянку цукру,

1 склянку олії,

1,5 столової ложки солі,

100 г оцту,

бланшуєте 7 хв.

Тоді заливаєте в банки... А далі Ви знаєте без мене: без стерилізації — металевими кришками — і гайда!

Кажете, що дехто із Ваших непрошених гостей просив якоїсь незвичної маритури?

А хто не давав?

Ви ж не могли відкрити одночасно всі види своїх стратегічних запасів. Ви також довго, як наша квітуча незасватанка діва — Україна, визначалися:

робити свою кулінарну політику одновекторною,

чи робити її схожою на верблюда — двогорбою, мало не розкаряченою.

Аж тут «дан приказ єму на Запад» — Україні в ЄС, НАТО і Світову Організацію Торгівлі!

А Ви, що?

Від моди відставати не годиться. У Вас усе-таки проблем менше, ніж у оповитої корупцією, як туманом, неньки — України.

І хоч Ви не такі винахідливі і безстрашні, як знамениті на всю планету львівські «засівальники» у мантіях Феміди, але навіть ви, довго не аналізуючи і не слухаючи всякі ворожі голоси, також розвернули свої голоблі до тієї цивілізованої Европи і одурілої від тотальних підозр і страху перед тероризмом Гамерики.

Не заокруглюйте очей, моя пташко! Ви, як справжня жінка біля справжнього чоловіка (а *справжній чоловік — це той, що не може обходитися без авантюри, жінки, політики і футболу),* повинні легко оперувати поняттями, які цікавлять чоловіка. Вашого.

Отож, згадка *отут і вже* про Гамерику і цивілізовану начебто Европу — недаремна. Бо вони, такі просунуті і продвинуті, гамбургено- і чісбургеноподібні — ближчим часом перейдуть на харчування тільки напівфабрикатами.

А Ви — хопс! — і вже тут зі своїм «самоваром»: якщо деякі держави й українські політики ще роздумують, з чим їм іти в Европу, у СОТ і в НАТО, Вам нічого боятися, бо Ви туди прийдете не у бордель і не з порожніми руками. У Вас ціла колекція смачної рецептури і батальйон консервованої всякої всячини.

Це Ваш сімейний антикваріат.

Ексклюзив.

Колекція «от кутюр».

Та з таким готовим добром на Марс приймуть — не те що в Евросоюз.

Судіть самі.

Для ***перченого рису*** спочатку треба замочити на 2–3 години

2 склянки рису (крупного).

Порізати соломкою 2 кг болгарського перцю,

2 кг цибулі,

через тертку пропустити 2 кг моркви.

У казан налити 1 л олії, вкинути туди овочі, сіль до смаку.

Коли все це забулькає — висипати зверху рис.

Без помішування тушкувати 30 хв.

Потім ретельно перемішати все і ще 20 хвилин тушкувати.

Перекласти в банки. Закрити.

А коли захочеться — з'їсти.

І не дивіться на назву: цей салат швидше солодкуватий, аніж перчений. А смак має такий, що можна взяти скибку хліба... і з'їсти півлітрову банку салату, не зогледівшись, коли це трапилося, і не дочекавшись, поки довариться картопля на гарнір.

У мене є кілька таких улюблених салатів, які можна їсти просто так, з хлібом, тоді, коли всесвітня апатія відкидає не те що від кухні, а навіть від мрій про пестощі, любощі. Буває...

Але ж знаєте: любов приходить і відходить, а їсти хочеться завжди. Ось тоді я, як безстрашна розвідниця Кет до рації, проникаю в свою комору — і перебираю, перебираю.

Ага! Є!

Ось він, голубчик, — ***паштет Катерини.***

Мої любі, це саме той випадок, коли для приготування такого салату не треба ані ваг**И**, ані відв**А**ги — все на око і якнайбільше компонентів.

Дуже добре, якщо є відварені і пропущені через м'ясорубку гриби чи опеньки.

Але якщо навіть і нема, то що ж... замініть гриби дрібно посіченою капустою.

Далі.

Підсмажте багато цибулі.

Беріть солодкий (болгарський) перець, ротунду, моркву, пропускайте через м'ясорубку.

Додайте солі, чорного меленого перцю, олії, цукру, зовсім трішки оцту — і кладіть усе в казан. Тушіть 1–1,5 год.

Далі розкладіть у півлітрові чи літрові банки і стерилізуйте півтори години.

А коли будете куштувати ***паштет Катерини*** чи пригощати ним гостей, скажіть мені подумки «дякую». А я в таких випадках щоразу дякую своїй подрузі — чернівецькій поетесі Катерині Міщенко, яка багато років тому навчила мене робити цю смакоту.

Для наступного *салату* ***привіт із Америки*** також потрібно (обов'язково!) багато відварених і порізаних великими шматками грибів чи знову ж таки опеньків.

Перець болгарський треба порізати квадратними чи трикутними шматками і обсмажити в олії.

Окремо обсмажити цибулю напівкружальцями.

Моркву відварити і порізати кружками.

Тоді все змішати, додати олії, солі до смаку, меленого чорного перцю, цукру, оцту і півгодини тушити.

Стерилізувати в банках салат ***привіт із Америки*** треба 1 годину.

Якщо чесно, то цей салат років з десять у мене побутував під назвою ***проковтнеш пальці.*** Але ексклюзивна господиня, яка поділилася зі мною секретом смаку цього салату, — моя подруга Оля Гаджева — вже років дванадцять живе в Лос-Анджелесі. Ото я й увіковічила свою тугу за нею назвою страви.

Це краще, ніж спочатку пам'ять про людину увічнюють пам'ятником, а згодом його скидають із п'єдесталу.

Смаковий п'єдестал — він вічний... бо передається... кулінарними книгами.

А як Ви, милі мої посестри, ставитеся до цифр у кулінарії? Я — позитивно.

Навіть маю рецепт цифровий — це ж не цифровий диктофон: ним навіть рідного чоловіка не підслухаєш.

6 на 6 називається.

Скажу Вам, що рецепт такий простий, що навіть з похмілля згадаєш:

6 штук болгарського перцю,

6 баклажанів,

6 цибулин

і 6 помідорів треба почетвертувати і тушити в такому маринаді:

100 г олії,

3 ложки меду,

1 ложка солі,

3 ложки оцту.

Опісля скласти в банки, півгодини простерилізувати — і знову ж таки подумки подякувати тому, хто це придумав.

Ну що? Підходить до завершення наша консервативна чи консерваційна епопея.

Яка різниця, як вона називається? Ми ж не напередодні виборів до британського парламенту. Ми на нашій, ще трохи своїй землі українській. А на українській землі суть різних назв (особливо політичних) майже завжди одна. Як у партій з різними назвами.

Проте, stop! Онде ще ходить гарбуз по городу, питається свого роду. І кабачок питається. А ми його в маринад — і хай знає своє місце. *Туди йому дорога,* кажуть у Розтоках.

Консервація ***кабачкова ідилія*** тихо і невідворотно Вам скаже, що надходить осінь. І хмариться над нами просинь. І чоловік їсти просить.

Між іншим, ***кабачкова ідилія*** — страва з дещо підступним підтекстом. Пригадуєте страву ***половина шостої?*** І демонстраційний банан для контрасту?

Але ж не завжди під руками в час жіночої лютості буває банан. А ось кабачок з *кабачкової ідилії* як-

найкраще замінить у разі потреби отой ненависний банан, який у Африці куштують хіба що жирафи, а не туземці.

Отже, уздовж четвертуйте жовті кабачки і зелені цукіні (для кольорового контрасту), *стоячи* викладайте в літрові банки, двічі пропарюйте окропом, а тоді заливайте окропом-маринадом:

на 1 л води

додайте 2 ложки цукру,

2 ложки солі,

80–100 г оцту.

Не стерилізуючи, закручуйте кришками, добре вгортайте.

На дві доби.

І чекайте нагоди!

Та краще, щоб у Вас не було нагоди влаштовувати кулінарний акт жіночої помсти. Просто смакуйте ту ***кабачкову ідилію*** в своїй сімейній ідилії і дякуйте Богові, що є з ким і з чим. Отак!

...Ви думаєте, отой прісний уже, але «з бородою» анекдот про гуцула Митра, *що живе одинаком на якомусь хуторі, і вранці через горб кричить іншому Митрові: «Куме, Ви чули, москалі в космос полетіли?!» — «Що, всі?!» — відповідає Митро з іншого горба»,* то Ви думаєте, він висмоктаний з пальця? Ні, він відбиває природний гумор людей, звичних до всього.

Жаль, що обжитих хуторів тепер залишилося мало, то й нікому скоро буде кричати почерез горби.

Але перш ніж Ви зануритеся у пахощі специфічних гуцульських страв, прошу Вас: скуштуйте чару гуцульської мови, гумору й дотепності.

В ***«Гуцульських бувалицях»*** я нічого не вигадувала. Я просто слухала, ЯК і про ЩО говорять ці биті життям і досвідом люди.

Гуцули ставляться до життя з гумором за будь-яких обставин: *«Навіть в**О**йни минають, не те, що бід**А**»*. Випадають сніги, замітає дороги, світу білого не видко. Нема світла. Ведмеді заїдають худобу. І навкруги — єдина жива істота: кінь.

А вони жартують і сміються — і шляк їх не трафляє.

Послухайте: *«Радіо ще мовчить, а моя жінка вже говорить!»*

І не судіть мене надто строго за моє *чуйне* (від слова *«чути»),* як сказали б у Розтоках, *вухо:* я просто люблю усіх цих людей, як свою велику фамілію.

Отже,

З гуцульських бувалиць

— x —

– Раджу тобі, як рідному синові, Петре: абись ніколи не боявся за свою жінку. Аби у вас ніколи не було суперечки за ***тото*** дурне діло, що з розумного чоловіка мавпу робить. Ти розумієш, про що я кажу! ***Того жіночого*** хліба стане всім. Бо спідометра на тій *жіночій штуці* нема. То не мотор від машини — він не зношується... Але скажу й таке тобі, Петре: один волосок з ***тої*** жіночої *штуки* може зробити більше, ніж десять пар коней.

– Я, коли умру, то, певно, ожив би, якби хто у мене на могилі обернув якусь молодицю. Кладу уже вам півлітру, хлопці, аби'сте мене послухали і обидва зробили це у мене на гробі.

– А гріха нам, Іване, не буде?

– За *це* гріха не буває. Гріх жити без *цего*. Піп мене перед Великоднем сповідував. «Грішили?» — питає. — «Грішив», — кажу. — «Молодиць чужих лапали?» — «Лапав». — «Ну, що, то є природне діло. Лапайте й далі, лише хоч раз на рік сповідайтеся».

* * *

– Дмитре, а ще май буде у вас діточок?

– Та, певно, що буде. Бог дає нам з жінкою дітей багато.

– Чуєте, Дмитре, а що би було, якби ви трохи підперезали того свого бога?!

* * *

– О-о!!! То не галіціян, що з рубля двох не зробить!

— x —

– Не знати, чого Дойчука нема на весіллі...

– Як не знати?! У запрошенні Катерину спершу написали, а потому його... А Дойчук — чоловік гоноровий.

* * *

– Слухай, куме, цих кандидатів на президента нашим би дівкам на ферму хоч на добу би лишили. Скоро би їх рознесли.

– Так вони ж хочуть президентами бути, а не жеребцями.

– Е-е-е, не кажи... Подивишся іншим разом у телевізор, та й стаєш думати, що ними верховодить: чи голова, чи якась жінка, чи жереб'яча натура...

* * *

– Донцю срібна, а що у тебе така спідниця, як цей час?

– Яка, бабко?

– Та така якась *ніяка*. Кажу тобі, як цей час.

* * *

– Чуєте, Гафійко, що це за бойкиня така довга, як сім неділь посту?

– Котра? З квітками? Та то ж дружка, не видите, стоїть коло молодої!

– Ото сарака дівчинина! Де собі молодого знайде?

– Не видите, що вже знайшла?

– Та він їй акурат до пупа буде!

– Аби чоловік добрий, а решта пусте...

– А-ну лиши дивитися у тарелі: дивися, головиха сільради зі своїм на весілля прийшла.

– По музиці, що довго грала, я давно зрозумів, *хто* прийшов...

— х —

– Кумо, у нас корова цеї ночі бичка вчинила.

– О, а у нас теличку.

– То будемо ще й сватами?

– Свахо!

– Що не край, — то звичай. У вас, бачу, народ живе з викликом.

– А як? Як один будує хату 10х12, то сусід будує 11х13, а ви придивіться до пивниці цього господаря. По розмірах у нас у Губках клуб таких розмірів, як ця пивниця.

* * *

– ...А я питаю її: «Душко солоденька, продавщице, а що ці чоботи такі дорогі?»

– А вона як визвіриться на мене: «Ви що, вуйку, з Паркалаби чи неграмотні? Не видите, що на одному чоботі написано 8 рублів і на другому 8. Платіть 16 рублів та й чиста година, бо ще на базу маю їхати...»

– Та що це? От у мене у лісосплаві був перевіряючий з міністерства! Копався, копався в документах, годували-поїли, а вже як везли на станцію у Чернівці, то стали отам у Петрашах, коло каменя, знаєш, там є камінь, на жабу похожий? А перевіряючий так довірливо питає голову лісокомбінату: «Ну, все у вас у порядку. І природа гарна. І люди. Але я ось думаю і

одного не можу збагнути: як усе ж таки зустрічні дараби розминаються одна з одною?»

Ну, зрозуміли ми, з ким справу мали, то я й відповів йому на повному серйозі: «А дуже просто: одна дараба заходить у прибережні луги, а друга пливе собі далі».

– ...А я його питаю: «Дєд, то правда, що у вас на хаті є дідько? Який він із себе?» А він мені, зростку би не мав, дай Боже: «Такий акурат, як твій зять. Так що маєш готового дідька у себе в хаті».

– Але скажіть по правді, Василю, був у вас гріх із Калиною?

– Гм... Хто чужого не хоче, аби й свого не мав... Але нащо уповідати, як самі знаєте? Я ще *не знаю,* а ви *вже...*

— х —

– Але що шахравий народ — то шахравий. Привозить мені Безрозмірний фіру зеленої маси на вагу. Мой, брє... аж дві тонни. Щось тут, думаю, нечисто. А-ну, кажу, трохи відкиньте трави на землю, бо вага не ловить. А він сюди-туди... А я руку шурх під траву — а там половина фіри каміння. То ти, кажу, не лиш ростом безрозмірний, але й розумом?

— х —

– Файну жінку привіз Грицько з долу...

– Що-що, Йванку?! Таже то пуста баба — як дріт іржавий. Я вже рано від корови з Улоги йду, а вона лишеньки перед хати потягається нечесана та ще в такім халаті, як фіранок, що можна аж до Чорногори все видіти!

– То тобі так банно, що у них пізніше корова доєна, чи й собі такого халата хочеш, щоби сусіди крізь нього аж до Чорногори виділи?

– Але хто би то міг повірити, що така гонорова молодиця, як Варвара, візьме собі за чоловіка такого, як вівця мотилишна!

– Е-е-е, не скажіть... Жінка, як сама, — аби в церковних ризах ходила, то вона ніхто, а як має чоловіка, то аби мотузом був підперезаний, але то таки чоловік.

Гуцульський ґердан

Відчуваю, що після такої словесної смакоти, ви не відмовилися б і від чогось такого гуцульського, екзотичного. О, так. Без гуцульських страв ця книжка не буде повною і такою смачною. І знаєте чому? Та тому, що я гуцулка. А Ви знаєте, *що свій до свого по своє*. І цю формулу придумали не тільки для реклами вітчизняного пива.

Гуцули — люди витривалі. Невибагливі. Неперебірливі. Але смак і тонкощі кулінарної майстерності знають не гірше, ніж тонкощі мосяжництва, писанкарства, різьбярства, лісівництва і т.ін.

Передати всю картину і дух, блиск і злиденство гуцульського краю — це значить посягнути на монополію наукових розвідок Володимира Гнатюка, Володимира Шухевича чи Раймонда Фрідріха Кайндля.

Я, як відомо, на жодні авторитети не зазіхаю, але свою нішу маю. Отож, хочу доповнити прога-

лину в оповідях про гуцулів, а саме, подати, кілька штрихів до їхнього кулінарного портрета. І не звинувачуйте мене, будь ласка, в несистемному підході до цієї справи. Я, на щастя, не науковець. Сприймайте мої зусилля, як ***окрушини*** моєї великої землячки Ірини Вільде: одним пензликом-словом — і вся картина зрозуміла.

Ви чудово знаєте, що для гірських людей осібно в календарі існують свята. Не будемо вдаватися у тонкощі досліджень, чого для гуцулів у релігійних святах більше — поганства чи християнства. У контексті цієї книжки тримаймо в умі, що їжа для гуцула — це додатковий штрих для витривалості і доброго здоров'я. Але заодно — і продовження природної феєрії фарб, фантазії, ландшафтів.

Не вірите?

Перевірте!

Ось візьмімо таку смачну страву, як ***гуцульський ґердан.***

Ви бачили справжній ґердан — прикрасу із намиста для жіночої шиї? Я обожнюю ґердани і маю їх кілька.

А тепер спорудіть кулінарний ґердан, яким я частую своїх гостей.

А для того, щоб іще й скуштувати його, робіть зі мною, робіть, як я, робіть краще від мене.

Беріть велику плоску тарілку. На середину перевертіть догори дном літрову банку. А тоді майструй-

те їстівний ґердан, викладаючи продукти так, щоб дотриматися форми цієї прикраси.

Хто не може побачити на очі, хай уявляє: ґердан має форму розірваного кола, завуженого до верху (начебто для защіпки на шиї) і дещо розширеного донизу.

А щоб дотриматися форми, «намалюйте» зовнішні краї ґердана майонезом, тоді Ви не вийдете у нейтральну «смугу» тарілки.

Отже, на дно тарілки викладаємо відварене і порізане кубиками м'ясо курки.

Далі на великій тертці натираємо відварену картоплю.

Поливаємо майонезом.

Тоді нарізаємо кубиками або ж тремо на тертці відварений червоний буряк.

Поливаємо майонезом.

Притрушуємо подрібненими горіхами і чорносливом.

Зверху покриваємо майонезом.

Нарізаємо чи натираємо моркву.

Зверху знову кладемо курятину.

Змащуємо майонезом.

Ну як? Ви дотримали форми ґердану?

Добре. Але ж форма — ще не все. Як правило, прикраса «гуцульський ґердан» виграє всіма кольорами. Такою ж має бути і страва.

Як цього досягти? Просто. Викладіть на верхній шар майонезу у хаотичному порядку розеточ-

ку буряка, моркви, подрібненої петрушки чи зеленої цибулі, ягоди калини чи жменьку консервованої кукурудзи.

Якщо переважатиме буряк, то у Вас вийде ***пурпуровий ґердан,*** якщо кукурудза, то Ви з повним правом можете сказати, що Ваш ***ґердан — золотий.***

Тоді вийміть зсередини банку.

Бачите, їстівний ґердан вийшов такий, що хоч зав'язуй його на шию. Чим зав'язувати? А Ви припасуйте зверху стебло петрушки чи пера цибулі. Ось Вам і зав'язка.

Правда, красиво?

А як смачно!

Проте ніщо не може зрівнятися зі смаком страв гуцульського ***Святого вечора*** і ***Великоднього столу***.

Але про все — по черзі.

У Розтоках, якщо хочуть похвалити господиню за багатство і різноманітність святкового столу, кажуть: *«Тут хіба що лиш тата-мами і крапликів не вистачає...»*

Із нагадуванням про тата-маму можна потрапити в халепу, тому що може з'ясуватися: якраз і тато, й мама — сидять за столом. А ось, натякнувши на відсутність ***крАпликів,*** ніколи в пікантну ситуацію не потрапите, якщо, звичайно, Ви не за столом на Святвечір у Розтоках.

КрАплики — страва суто святкова. Її готують винятково на Святий вечір. А як — зараз розкажу.

Моя бабця Гафія (та, що Соломон у спідниці, пам'ятаєте?) вчила мене так:

Зварений червоний буряк треба порізати на дрібні шматки (як на борщ).

Скласти в миску, посолити, посипати лимонною кислотою або оцтом.

Поставити каструлю з водою на вогонь.

Тоді взяти 1–2 картоплини (в залежності від кількості води), натерти на великій тертці, кинути в окріп і варити до повної готовності.

Це має бути навар.

Поки вариться картопля,

треба зробити міні-мініатюрні пельмені не із м'ясним фаршем, а із пропущеними через м'ясорубку відвареними і заправленими підсмаженою цибулею грибами.

Закинути пельмені, щоб закипіли, але не переварилися.

Зробити підливу: цибуля, перець, сіль, але без муки.

Вкинути в усю цю масу.

Останніми (після зняття страви з вогню) вкинути покришені буряки у картопляний відвар.

Подавати страву холодною.

Пам'ятаю, що в дитинстві для мене найсмачнішою була ***дорА*** — їжа з великоднього кошика.

Гуцульський звичай велить, що ні на Великдень, ані в пол**И**ваний понеділок ніж у руки брати не слід, навіть до хліба, через те кошик із дор**О**ю має бути наповнений готовою (нарізаною) до споживання їжею:

різаним домашнім хлібом, який перекладають поміж решти компонентів кошика,

печеними і перерізаними навпіл домашніми яйцями,

писанками,

домашньою ковбасою,

бринзою,

будзом,

шинкою,

стружками кореня хрону,

молодими стеблами часнику,

вареним салом,

твердим домашнім сиром.

Спробуйте в буденний день зварити шмат сала і з'їсти просто так. Думаю, не слід переводити продукт: викинете.

А ось Великдень — це, мабуть, єдиний день, коли щоденні страви стають особливими.

Бо хіба серед тижня Ви будете пекти яйця в духовці? Напевно, що ні.

Чи корінь хрону поставите на обідній стіл? Малоймовірно.

А ось усі ці продукти, змішані в однім кошику, кожен із своєрідним смаком і запахом, дають такий

апетит, що справді можна сонцЯ отримати, як казала моя бабця. Тобто переїстися і захворіти.

До екзотичних гуцульських наїдків належать і ***мізинці з мозком.*** Ви пригадуєте рецептуру звичайних млинців?

16 ложок муки на 1 літр теплого молока і 2 яєць? Пригадуєте!

Отже, смажте звичайні млинці у квадратній сковороді, а якщо нема такої, то можна і в маленькій круглій (бажано, щонайменшого діаметра). Тоді розріжте їх, як торт, від середини на трикутнички. І хай вистигають.

А тоді добре вимочений і вимитий телячий мозок недовго смажте на коров'ячому маслі, з перцем, цибулею, сіллю.

Цей фарш викласти на середину чотирикутника і загорнути конвертом, а якщо млинці у вигляді трикутника — крутити їх, як ***тістечка «пальчики»*** — від ширшого краю. І знову скласти у сковороду. Протушкувати на коров'ячому маслі. Подавати гарячими.

Дрібні.

Акуратні, як мізинчики.

Смачні.

Екзотичні.

Корисні.

Кажуть, від них стають розумнішими. Можливо.

Мозок до мозку... дорівнює розум.

Ото я й думаю, чи не відкрити б у нашому українському парламенті і в кожній адміністрації якусь колибу із гуцульськими наїдками, а найбільший акцент зробити таки на ***млинці з мозком?*** Здогадуєтеся, чому така актуальна страва?

Ви запитаєте, до чого тут парламент? А до того, щоб не розкидалися *не національними* атрибутами просто з трибуни. Достатньо, що інтереси не національні відстоюють.

Ви що, не бачили?! Юра Луценко свого часу російські личаки хотів нав'язати Україні в моду. А личаки — це вам не гуцульські постоли. Хай би вже в'єтнамські шльопки, аніж таке дуренство — личаки!

А все чому? Та тому, що, якби оті політичні шахраї слухали розумних людей і не бешкетувала, то, слово честі, подаровані нею тодішньому Президентові держави Кучмі у день виголошення ним послання до парламентарів розкарячені личаки мали би іншу долю. А так Кучма тоді добре зробив, що не взяв таку ганьбу в подарунок. Його ж у почесного гуцула в Жаб'ю (Верховині) приймали, то хіба він не знає, яким має бути легке літнє взуття для українського чоловіка, токмо гуцула?!

Звичайно ж, святкові *постол**И** — вироб'єк**И**,* як казала моя бабця.

Тонкі, як шкірка немовляти, легкі, як дівоче слово, м'які, як груди зрілої жінки.

Постоли, вироблені з телячої шкіри — це щось. Не кожен майстер зробить.

Із товстої, свинської шкіри, грубі, на щодень — будь-хто зробить.

А святкові — ні. Бо вони з орнаментом. М'які. Легші, ніж пуанти Насті Волочкової. У святкових постолах — і вмирати можна.

Пригадуєте мою новелу *«Не плачте за мною ніколи»? і* бабцю Юстину, яка більше, ніж чверть століття, тримала споряджену для смерті труну з усіма потрібними для похорону речами?

Так ось моя бабця Гафія (а це була саме вона) жодну *смертевну,* як вона казала, річ із домовини за весь час не поміняла, окрім... постолів. 36 розміру.

А чому довелося міняти взуття для *того* світу, розкажу. У 1970 році минулого століття в нашому селі знімався знаменитий фільм ***«Білий птах із чорною ознакою».*** У нашому домі квартирувало подружжя режисера-постановника — Лариса Кадочникова і Юрій Ілленко. І тодішні Розтоки нагадували філіал теперішнього Голлівуду: Іван Миколайчук, Богдан Ступка, Наталя Наум, Михайло Ілленко, Олексій Плотников, Леонід Бакштаєв, Василь Симчич, Михайло Ілленко, Вілен Калюта, Джемма Фірсова.

На жаль, тепер уже — кого нема, а ті — далеко...

А тоді село багатіло... за рахунок гонорарів від зйомок у масовках. Масовка завжди була у гуцульських убЕрях — одежах. Школярів також брали на знімальний майданчик.

І ось, пам'ятаю, знімають у селі Шпетки епізод Даниного (Л.Кадочникова) весілля. Грають справжні музиканти із Глинниці, але уже не ті, яких слухав свого часу Ференц Ліст. Довкола змайстрованої підлоги для танців скупчився десяток пожежних машин, із брандспойтів яких імітується дощ. Учасникам зйомок дозволяється тримати парасолі над головами, але тільки старі — чорні. А ми, кілька школярок у густо вишитих сорочках, запасках і постільцях, пов'язані канадськими хустками з тороками, маємо роль: бігати перед весільними гостями і широко відкритими очима зазирати у камеру.

Для зйомок бабця Гафія *(тоді їй було 59 років, а померла вона — у 86)* витягла із майбутньої своєї домовини постоли.

Дотепер дивуюся, як вона відважилася на таке... Може, тому, що дуже поважала Плотникова (пам'ятаєте, він грав роль старого Дзвонаря), який квартирував у неї, чи тому, що дуже любила Наталю Наум, яка *«говорила по-нашому»*?

І ось оті нові-новісінькі постоли — не постоли, а твір мистецтва, призначені для смерті, за один день зйомок були так розчовгані і вимащені мною, що бабця замовила собі до смерті інші у якогось відомого

майстра *аж із самого Сторонця* (до речі, вона ніколи не називала наш районний центр на румунський манер — Путила. Казала тільки по-давньому: Сторонець — Путилів).

Ви думаєте, я даремно так довго розказую Вам про оту екзотичну дідівську взувачку? Зовсім ні.

Це я підводжу Вас до рецепта наступної страви, яка так і називається — ***гуцульські постоли.***

Для неї треба молодої телятини, двічі пропущеної через м'ясорубку, кількох ложок крохмалю, солі і перцю. Усе це добре вимішати і гамселити долонями-кулаками, як у м'яч.

І чим довше, тим є більша вірогідність того, що у Вас таки вийдуть постоли, а не розлізлі личаки.

Із зробленого фаршу (Боже борони Вас кинути туди яйце — зіпсуєте страву!) формуєте маленькі, менші ніж 36 розміру, завдовжки, як Ваш мізинний палець, м'ясні трубочки, одну сторону яких акуратно, у вигляді носочка, треба закрутити.

Смажити з трьох боків на невеликому вогні.

Потім викласти у глиняний таріль «на спинку»: носком-дзюбком догори.

Але це ще не все. Я ж Вам розказувала, що постоли — це мистецький витвір. А не так собі — оброблена і припасована до розміру ноги взувачка.

Ось і докладіть фантазії. Із крапельок майонезу і кетчупу зробіть красиві і оригінальні шнурки для постолів.

Із майонезом можна перетерти розмочений мак.

Чи порізати багатолітню цибульку-пр**И**різ іще дрібніше, як макове зерня.

Чи на четверо перерізати відварену квасолю.

І «зашнуруйте» постоли, як власну душу перед чужими людьми у час сімейної негоди.

Скажу Вам, що цю страву можна подавати холодною.

Як подають холодною і наступну — ***гуцульську писанку.***

Але зроблю деякий відступ. Коли я на Великдень у Києві приходжу до церкви святити дор**У** і п**А**ску, я набираю з собою писанок — скільки можу і роздаровую, кому хочу. Мені писанки передає мама, що пише їх разом з моєю тіткою чи купує на базарі — самі косм**А**цькі.

Є у мене приятель — Дмитро Пожоджук, відомий на увесь світ писанкар, вишивальник і фольклорист із Космача. А нині — ще й сільський голова колишньої бандерівської столиці. Рушник, що завжди прикрашає мій великодній стіл — це його рук робота. І неповторні космацькі писанки — Дмитрова робота.

І коли мені стає геть несила думати про шалені перипетії нашого життя, коли мене оповиває туга, як туман, я викладаю перед себе котрийсь Дмитровий рушник *(...а чорне — то журба),* збоку викладаю писанки із косівського села Стопчатова (батьківщи-

ни Дмитра Павличка) від білоруски Лариси і гуцула Михайла Гургуловичів — і за хвилину–другу мені легшає: бо й на веселій писанці не всі барви веселі, а що вже казати про життя маленької людини на початку третього тисячоліття?

Полегшено зітхнувши, я тоді беруся за свою — їстівну щоденну — ***писанку.***

А цю, мою писанку, зробити куди легше, ніж розписати яйце. Судіть самі.

Я відварюю картоплю. Заправляю її жиром, сіллю, перцем. Пропускаю через м'ясорубку. Викладаю на стіл у формі кулі. Роблю заглибину. І наповнюю її бринзою (подрібненими грибами з цибулею, можна пропущеним через м'ясорубку оселедцем).

Тоді на велику плоску тарілку викладаю фаршировану картоплю, надавши їй форми яйця, перевернутого догори вершком. І з простого картопляного яйця роблю писанку, нанісши уздовж на картоплю різнокольорові овочеві смужки: тертий варений буряк, тоді — терту варену моркву або консервовану кукурудзу, зелений горошок, січену цибулю, тертий жовток яйця.

Симпатична писаночка?

Не Пожоджукова, звичайно, але також нічого.

А довкіл писанки також роблю орнамент — листя салату, зелений горошок, кукурудзу, оливки, дрібні квашені огірки (в залежності від того, який фарш усередині писанки).

До речі, цю ж саму страву можна зробити дещо легше. А саме: не фарширувати картоплю, а змішати її з фаршем — грибами, бринзою чи оселедцем.

Якщо ж з'ясується, що у Вас під руками для прикрас не виявиться нічого, окрім вареної моркви, тоді назвіть страву ***огненною орхідеєю.***

Ну, і звичайно ж, гуцульський стіл не обходиться без ***барабуляної*** (картопляної) ***кулеші*** у сусідстві з розтопленим вершковим маслом і бринзою.

А щоб її зварити, достатньо у чавунний казан, де зварилася почетвертована картопля, всипати кукурудзяну муку і сіль. Вимішувати і товкти таку кулешу треба дуже ретельно, щоб добре розбити картоплю на дрібні шматки.

Кулеша зварена тоді, коли відстає від стінок казана. Вивернути її треба на дерев'яний кружечок. Зверху зробити заглибинку, вкинути туди шматок бринзи і масла, загорнути «гніздечко» і дати кілька хвилин розтопитися. Гарантую: таку ***барабуляну кулешу*** Ви будете їсти саму, без нічого. Бо дуже вже смачно!

Або можете хіба що на вершковому маслі засмажити кілька домашніх яєць. І *пакуйте на здоров'я*, кажуть у Розтоках.

У нашому селі колись трапилася історія, яка дала життя одному із чергових афоризмів.

А справа така. Запізнився малий Юрась до школи на перший урок. Ось і питає його вчителька:

– Юрчику, ти чого запізнився до школи?

– Бо мама зварила кулешу.

– Ну, то й що?

– Пані вчителько, а що *передніше:* школа чи барабуляна кулеша? Школа ніде ся не діне, а кулеша могла вистигнути.

Тепер у Розтоках, коли хто хоче виправдатися за якусь свою неточність чи запізнення, відповідає: «А що передніше (тобто важливіше): кулеша чи..?».

І ще у нашому селі вважають, що перш ніж чогось досягти, *не одну кулешу доведеться з'їсти...*

Отже, Ви кулешею задоволені, але до кулешки хочеться ще б чогось такого...

То зробіть ***мОчанку*** — будьте такі добрі.

Іншими словами кажучи, зробіть смаженину із свіжини — печінки, потрушків, м'яса щойно зарізаного поросяти. Додайте туди багато смаженої цибулі. І відрізаними ниткою шматками кулеші мочайте м**О**чанку, кинувши перед цим у неї справжньої гуцульської бринзи.

І запивайте горілочкою.

Щоби так здорова була, якщо брешу, що більше нічого не захочете! Хіба що гуслянки.

А я, вже спокушена всіма тими добірними наїдками, хочу ще чогось.

А чого?

КишОк, звичайно.

Нічого складного у приготуванні цього наїдку немає. Треба лишень купити на базарі молоді свинячі кишки малого діаметру. Добре їх вимити, перевернути «навиворіт» і кілька годин вимочувати у солі.

Тим часом готуємо начинку для кишок.

А саме: запарюємо і настоюємо кукурудзяну муку, *жовту, як сонечко,* казала моя бабця.

Ріжемо маленькими шматками молоде, несолене сало,

на такому ж салі підсмажуємо багато цибулі, але стежимо, щоб сало не згоріло, а залишилося шматками,

солимо, перчимо.

Змішуємо із кукурудзяною мукою і не дуже туго начиняємо кишки, додаючи при цьому по ложці–дві води.

У кількох місцях проколюємо голкою, щоб не тріскали, і викладаємо в тасу зі смальцем. І — в духовку. Час від часу обертаємо. Хай печуться.

Якщо Вам до вподоби начинка з кукурудзяною мукою і грубо натертою на тертці сирою картоплею, то будь ласка.

Але запам'ятайте, що до кишок, щоб відчути їх справжній смак, обов'язково подають гуслянку. А що це таке, Ви вже знаєте, бо тримаєте її напровсяк на похмілля для чоловіка.

А ще у горах люблять пекти ***книші*** і подавати їх гарячими, у сметані. Це справді страва, яку смі-

ливо можна назвати ***пальчики оближеш...*** *і* ***любові захочеш.*** Не вірите? Навіть коломийку таку співають:

А я піду в полонинку, та стану, та стану.
Одна дівка несе книші, а друга сметану.
А я книші та й до душі, а сметану вип'ю.
Одну дівку поцілую, а на другу кліпну.

А до книшів, окрім усього, треба багато бринзи і кропу. А ще ж є ***малАй*** — кукурудзяний хліб...

Та хіба я можу переповісти отут і вже всю гуцульську кухню?! Це ж мені ще одну книжку писати доведеться. А мене й без того вже сварили і сварити будуть за *кулінарні витребеньки* наші рецензенти-інтелігенти, які, звичайно, щодень харчуються Божим духом, Ортегою-і-Гасетом і чужоземними грантами.

Може, сварять, бо самі не вміють

холодних вареників із халвою і медом зробити,

голубці із молодого бурякового листя закрутити

чи *сметанний! борщик* зварити?!

Та що мені до їхнього невміння-скигління? У наших Розтоках на такі «кусання» іронічно кажуть: *не плодьте розум*!

Так, що, може, ще колись... згодом розкажу свої кухонні секрети. Не все ж одразу. Бо казала моя

бабця, *не показуй одразу всього коліна, а лиш половину.*

...На оцій смачній ноті завершимо сьогоднішні кулінарні посиденьки-побрехеньки та й підемо подумки зі мною в ту мою солодку обітовану землю, де мені пуп рубали, — в мою Буковину.

Бо без неї я ніхто, і ніщо мені не є таке рідне, кохане і чисте.

«На Буковину, як у Палестину...»

*«**Г**уцулкою», «к**О**са» чи «арк**А**ном»*[6]
Йдуть думки мої через горби,
Отуди, де срібні тато й мама,
Де хати фамільні і гроби.
Отуди, де блискавок абсурди
Потрясають скали залюбки,
*Де смереки розписали ш**У**рден*[7]*,*
Мов космацькі відьми писанки.
Отуди,
Де рос зелений бісер
Скапує у трав зелений глек,
Де вітриська вибігають з лісу —
І на шиях виснуть у смерек.
Отуди...
Куди?

---

[6] Назви гуцульських танців.

[7] Назва перевалу під румунським кордоном.

Ніхто не знає...
Де тебе ніхто ще не любив,
Де душа себе наздоганяє,
І гроби фамільні, і герби...

Дорогий мій Читачу!

Тепер Ви розумієте мене так, як я розумію свого побратима — чернівецького професора Бориса Бунчука, який сказав — як запечатав:

На Буковину,
як у Палестину,
Відпроситься душа колись.
І ти
Спадеш,
як тінь хмарини на долину,
із висоти...

Ви думаєте, я це книжку писала?

Визнаю чесно: ні, я в черговий раз била поклони своїй маленькій Палестині. Святій своїй землі, де немає Стіни Плачу, а є суцільна *земля плачу і пісні водночас.* Бо душа моя проситься туди, як душа прочанина на Святу землю.

Поки сама не побувала на землі обітованій — думала по-іншому. А тепер розумію, що в кожної людини є поклик крові, закладений у генах — і саме він, Поклик Крові, у купі із Вихованням і

Вірою роблять нас «присмоленими» до тих місць, яких ми не вибираємо, але якими нас винагороджує Бог.

Ви йшли за мною, мій Читачу, слідом.

І вела я Вас сторінками своєї книги коли у ритмі і в темпі гуцулки;

коли запліталися мої думки і ноги, як у весільного гостя;

коли сумно, коли всяко, —

але я не хотіла вести Вас ані у книжку, ані за стіл байдуже і мляво,

так, *якби маковиння напилася* і Вас хотіла ним напоїти.

Можливо, подеколи я заводила на занадто високі словесні чи кулінарні вершини. Але *не майте на мене зла,* кажуть у такому разі в Розтоках.

Бо пуп мені рубали і росла я там, де *«дідько каже добраніч»,* — за двадцять кілометрів від людного села, на хуторі Сір**У**к, між трьома хатами люду.

На кичері біля нашої хати тоді ще не позападалися австрійські окопи з Першої світової війни.

Яструби цілоденно орали небо, вишукуючи здобич.

Ранок починався у запашній від трав царинці вранішнім смаком молока з медом, і моя покійна бабця (по татові) Василина все наказувала: *«Пий молоко з шумом (піною) просто з-під корови, — то виростеш дівкою, як кров із молоком».*

У грядках перед хатою жовтим сміхом сміялися нагідки.

Під вікнами ночами рили дикі кабани.

Питна вода в кориті у траві була смачнішою за всі теперішні бургундські і шардоне.

Куди не глянеш — гори обрамлювали увесь видимий простір. Шпилі ближніх і дальніх хуторів і присілків Околени, Кінашки, Янчулови, Садництва, Садківчика нагадують зубці кардіограми мого серця.

Узимку сніги замітали весь світ — і він мені здавався безмірним. У своєму п'ятирічному тоді віці я таки бувала в космосі — взимку, бо очам ні за що було зачепитися, як лише за безконечно біле полотно хурделиці.

А влітку коні з вершниками ішли в полонину крізь сиву вранішню мл**А**ку — туман і я проводжала їх очима, як воїнів.

Коли я стала дорослою, дізналася, що знаменитий автор знаменитої пісні *«Заграй ми, цигане старий...»* Данило Мл**А**ка, не хто інший, як Сидір Воробкевич, автор іще однієї хрестоматійної речі: *«Мово рідна, слово рідне! Хто вас забуває, Той у грудях не серденько — Тілько камінь має»*. І я зрозуміла, чому цей розважливий буковинець, священик Сидір Воробкевич, творчість якого забороняла колишня радянська влада, узяв собі літературний псевдонім — *Мл**А**ка*.

То треба дивитися і бачити — отой вранішній туман над горами, коли вони стають синіми!

А влітку гори робляться смачними: чорними від афин та ожини і солодкими від малин.

І навіть у Києві я маю з ким про це говорити так, що мене чують — як не із правдивим Дитям Гір Василем Герасим'юком, то з «вургуном» Іваном Андрусиком.

Але скільки б я Вам не розказувала про смачні гуцульські страви, а понад усе — нема смачнішої горілки від *самогону з малини* і нема солодшого, ніж *варення з ожини*. Та ще хіба справжньої, не промислової, *форелі* з гірського потоку, засмаженої у домашній сметані.

На щастя, я ще пам'ятаю той час, коли фіри-підводи убрід переїжджали потоки, а під колесами-ободами лишалася краплиста риба — форель. Спогади про те, як мій тато Василь руками ловив *струг**И*** в червону крапочку (форель) під камінням у Товарницькому потоці такі, що їх не затьмарили ні картини зі стін Ермітажу, ні собор святої Софії у Константинополі, ні руїни афінського Акрополя, ні навіть Гетсиманський сад. На щастя...

Неписану красу рельєфів і кольорів тодішнього довколишнього світу, на жаль, я можу тепер відтворити лише у слові і в запахові страв, скуштованих Вами за моїми рецептами. Але це далеко не повний смак моїх зелених гір.

Отож, не судіть мене занадто строго за пристрасність мого серця у цій книжці. Ви тепер знаєте, звідки у моїй *прозі художній* і *прозі кухонній* такі перепади почуттів, смаку і фантазії — це печать і лик землі, яка є моєю каруселлю, центрифугою, велотреком і барокамерою одночасно. Це печать витривалих людей, яких ніколи — і навіть у трагічні часи — не покидає почуття гумору і віри в себе.

Дорогий Читачу!

Насправду, я хотіла зробити Вам розкішне храмування, але, як справжня гуцулка, вдалася до фіґлів. Бо ви знаєте, що правдивій гуцулці і Букінгемського палацу не треба — були б лише перед її очима розкоші її гір і дзюркіт їхньої мови.

У горах би сказали, *я хотіла заклИкати Вас на храм,* на празникове свято. Кожен із Вас знає, що це таке, бо майже скрізь по Україні є празникове свято.

У нашому селі *храм* відбувається на першу Богородицю — 28 серпня. А храм, як весілля, похорон, має свої закони. І кулінарні у тому числі. Прочитайте моє ж — *«По праву сторону Твоєї слави»* і *«Не плачте за мною ніколи»* — і Ви збагнете закони гірських ритуалів на різні життєві ситуації. У тому числі — кулінарні.

Я не знаю, чи посмакували Вам мої страви. Але я, бігме Боже, намагалася зробити їх смачними.

Для цього я витримувала всі писані й неписані закони гуцульського краю:

в неділю не різала,

не рубала,

тіста у «святошні» жіночі дні і дні душевної негоди не місила.

Не лихословила,

інгредієнтів не жаліла,

не економила,

не шахрувала.

Ні до письмового столу, ні до столу кухонного з важким серцем і лихими думками не наближалася.

Майбутнього «споживача» не проклинала,

не зневажала,

лише до нього на «Ви» зверталася, як моя бабця Василина (по татові) до діда Онуфрія усе життя на ВИ зверталася, дай, Боже, їм легку глину.

Я намагалася зробити Вам справжній *словесний і кулінарний храм.*

Але!!!

*На високій полонинці вбив полов**И**к каню*[8],
А то вже по хромуванню та й по видриганню[9]... —
співають у Розтоках.

[8] Половик, каня (діал.) — яструб.

[9] Видригання (діал.) — веселощі.

Так і наше сьогоднішнє кулінарне видригання-фіґлювання наближається до завершення.

Але знову «але»!

У мене, признаюся Вам по правді, за сучасними несамовитими письменницькими звичаями храм щоразу, коли Ви, любий друже-Читачу, берете мої книги в руки.

Я завжди відчуваю, коли це є.

І признаюся без лукавства: ***після 19 грудня 2000 року,*** дня, що народив мою першу прозову книжку *«Життя коротке»*, ***у мене*** тепер ***храм — щодня.*** І храмівне видригання — щодня.

Можливо, тому, що я народилася 19 грудня, на Миколая, а можливо, тому, що Ви у мене є, Читачу.

І я це відчуваю всією душею.

Якби могла, привіталася б із кожним із Вас — теперішніх чи майбутніх моїх прихильників, опонентів, фанатів, друзів, як вітаються у наших горах:

– *Як днювали?*

Була би щасливою, коли б Ви відповіли:

– *Гаразд. Із книгою Марії Матіос.*

Щиро дякую, що Ви відчуваєте запах і смак мого слова!

Смачного Вам і сьогоднішнього читання!

Але таки не забузайте:

Життя коротке для любові,
але й любові мало на одне життя!

З незмінною повагою до кожного з вас

Ваша

Марія МАТІОС

Зміст

Гірша любов від недуги 5
Ніхто в житті не має двоє щасть 29
Жіноча голова в кущах шипшини 97
Від паркану до обіду 135
З гуцульських бувалиць 167
Гуцульський ґердан 175
«На Буковину, як у Палестину...» 195

Літературно-художнє видання

Марія МАТІОС

КУЛІНАРНІ ФІҐЛІ

В авторській редакції

Видавець *Василь Гутковський*

Редактор *Ольга Федченко*
Художник *Сергій Іванов*
Комп'ютерна верстка *Георгія Беглярова*
Директор з виробництва *Андрій Василик*

Літературна аґенція **«ПІРАМІДА»**
Україна, 79006 а/с 10989, м.Львів, вул.Промислова, 45,
тел./факс: 8(032) 242-31-31
E-mail: piramidabook@ukr.net
www.piramidabook.com

Здано на складання 27.07.2009.
Підписано до друку 08.08.2009.
Формат 60x84/16.
Папір офсетний.
Друк офсетний.
Умовн. друк. арк.12,09.
Обл.-вид. арк.14,15.
Замовлення № 238

ЛІТЕРАТУРНА АГЕНЦІЯ ПІРАМІДА

Надруковано в друкарні ЛА «Піраміда»
Свідоцтво державного реєстру:
серія ДК № 356 від 12.03.2001 р.

scan - jinotot & djvu - golem

Матіос Марія. Кулінарні фіґлі. – Львів:
М 34 ЛА «Піраміда», 2009. – 208 с.: іл.

«Кулінарні фіґлі» – це оновлене видання «Фуршету від Марії Матіос». Це здоровий гумор і міні-енциклопедія сімейного життя самодостатньої жінки, яка знає, що сміх і смачна кухня уміють підтримати здоровий дух у тілі людини так само, як нехитрі знання неписаних законів і народних звичаїв, свого і чужого минулого.

ISBN 978-966-441-131-5 **ББК 84.4 УКР**

Марія МАТІОС

Куліна Рні фіґлі

Художник
Сергій ІВАНОВ

Літературна агенція
Піраміда
Львів 2009